GS89F / GS89F-SP

Mikrolaineahi

Omaniku juhend ja toiduvalmistamisjuhised

Planet First **100% Recycled Paper**

Käesolev juhend on valmistatud 100% ümbertöödeldud paberist.

kujutle võimalusi

Täname, et ostsite selle Samsungi toote.
Registreerige oma toode aadressil:

www.samsung.com/register

CE

SAMSUNG

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 1 2011-06-03 10:30:13

EESTI

SISUKORD

Kiirjuhend 2
Ahi....3
Esipaneel....4
Tarvikud....5
Kuidas käesolevat juhendit kasutada 6
Oluline ohutusalane teave 6
Sümbolite ja ikoonide seletus....6
Ettevaatusabinõud, kuidas vältida kokkupuudet liigse mikrolaineenergiaga. 6
Olulised ohutusjuhised....7
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed) 9
Mikrolaineahju paigaldamine 10
Aja seadistamine 10
Mida teha, kui teil on seadme töö suhtes kahtlusi 11
Küpsetamine/soojendamine 11
Võimsustasemed....12
Küpsetusaja reguleerimine....12
Küpsetamise katkestamine....12
Energiasäästurežiimi seadistamine....12
Aurupuhastuse kasutamine (ainult mudeli gs89f puhul) 13
Automaatsoojenduse kasutamine....14
Automaatsoojenduse seaded 14
Automaatse sulatuse kasutamine 15
Automaatse sulatuse seaded....15
Sensorküpsetuse funktsiooni kasutamine 16
Sensorküpsetuse seaded 16
Automaatse aurutuse funktsiooni kasutamine (ainult mudeli gs89f-sp puhul)....18
Automaatse aurutuse seaded....18
Käsitsiaurutuse seaded....19
Automaatse krõbestusfunktsiooni kasutamine 20
Automaatse krõbeda küpsetuse seaded....20
Käsitsi krõbestusfunktsiooni kasutamine....21
Käsitsi krõbeda küpsetuse seaded 21
Tarvikute valimine....22
Grillimine....23
Mikrolaine ja grilli kombineerimine 23
Helisignaali väljalülitamine 24
Mikrolaineahju turvalukustus 24
Ahjunõude juhis 25
Küpsetusjuhis....26
Mikrolaineahju puhastamine....34
Mikrolaineahju hoidmine ja parandamine....34
Tehnilised andmed....35

KIIRJUHEND

Kui soovite toitu valmistada

1. Pange toit ahju.
Valige võimsustase, vajutades üks või rohkem kordi nuppu .

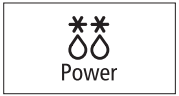
2. Määrake toiduvalmistamise aeg, vajutades vastavalt vajadusele nuppe (—) ja (+).

3. Vajutage nuppu ◈.

Tulemus: Küpsetamine algab. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda.

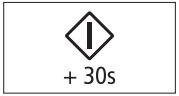
Kui soovite toitu kiiresti automaatselt sulatada

1. Asetage külmutatud toit ahju.
Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või mitu korda nuppu **Kiirsulatus** (⁂).



2. Valige toidu kaal, vajutades nuppe (—) ja (+).

3. Vajutage nuppu ◈.



Kui soovite lisada 30 sekundit

Jätke toit ahju.
Iga lisatava 30 sekundi kohta vajutage üks või mitu korda **+30s**.

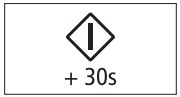
GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 2 2011-06-03 10:30:13

Kui soovite toitu grillida

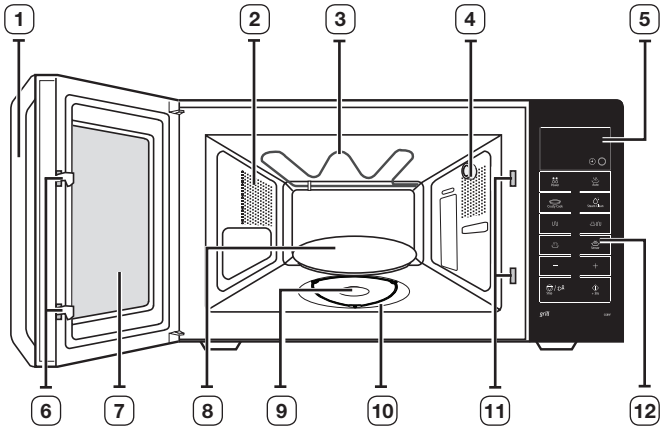
1. Vajutage nuppu ⎍.

2. Määrake toiduvalmistamise aeg, vajutades nuppe (—) ja (+).

3. Vajutage nuppu ⏀.



AHI

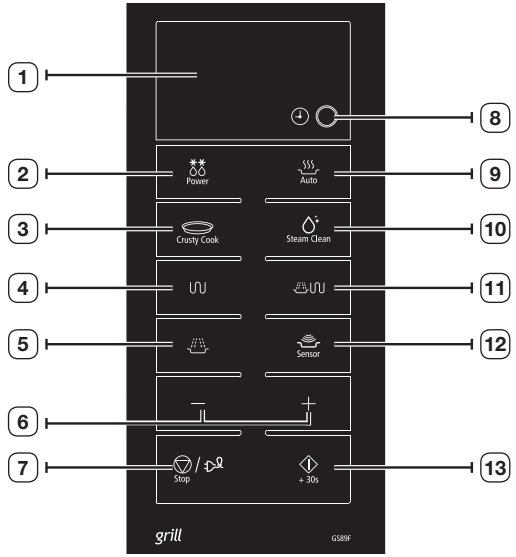


1. UKSELINK
2. VENTILATSIOONIAVAD
3. GRILL
4. VALGUSTUS
5. EKRAAN
6. UKSE SULGURID
7. UKS
8. PÖÖRDALUS
9. AJAM
10. PÖÖRDTUGI
11. TURVALUKU AVAD
12. ESIPANEEL

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 3 2011-06-03 10:30:14

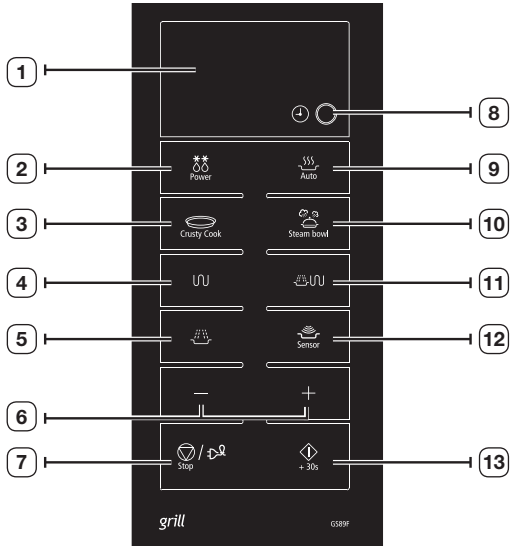
ESIPANEEL

MUDEL: GS89F



1. EKRAAN
2. AUTOMAATSE SULATUSE NUPP
3. KRÕBEDA KÜPSETUSE REŽIIMI NUPP
4. GRILLIREŽIIM
5. MIKROLAINE/ENERGIATASEME REŽIIMI VALIMINE
6. ÜLES (+) / ALLA (—) NUPP (toiduvalmimise aeg, kaal ja portsjoni suurus)
7. PEATAMISE/ ENERGIASÄÄSTU NUPP
8. KELLAAEG
9. AUTOMAATSOOJENDUS
10. AURUPUHASTUSE NUPP
11. KOMBINEERITUD REŽIIMI VALIK
12. SENSORKÜPSETUSE REŽIIMI VALIK
13. NUPP START

MUDEL: GS89F-SP



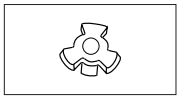
1. EKRAAN
2. AUTOMAATSE SULATUSE NUPP
3. KRÕBEDA KÜPSETUSE REŽIIMI NUPP
4. GRILLIREŽIIM
5. MIKROLAINE/ENERGIATASEME REŽIIMI VALIMINE
6. ÜLES (+) / ALLA (—) NUPP (toiduvalmimise aeg, kaal ja portsjoni suurus)
7. PEATAMISE/ ENERGIASÄÄSTU NUPP
8. AURU NUPP
9. AUTOMAATSOOJENDUS
10. AUTOMAATSE AURUTUSE NUPP
11. KOMBINEERITUD REŽIIMI VALIK
12. SENSORKÜPSETUSE REŽIIMI VALIK
13. NUPP START

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 4 2011-06-03 10:30:14

TARVIKUD

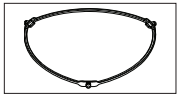
Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.

1. **Ajam**, mis on paigutatud ahju põhjas asuvale mootorivõllile.

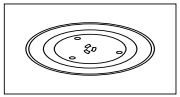
   Otstarve: Ajam paneb pöörlema pöördaluse.

2. **Pöördtugi,** tuleb paigutada ahju põhja keskele.

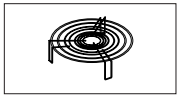
   Otstarve: Pöördtugi toetab pöördalust.

3. **Pöördalus** tuleb paigutada pöördtoele nii, et selle keskosa sobituks ajamile.

   Otstarve: Pöördalus on peamine toiduvalmistuspind; seda saab puhastamiseks kergesti eemaldada.

4. **Metallrest,** asetamiseks pöördalusele.

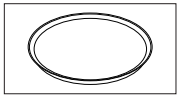
   

   Otstarve: Metallresti saab kasutada nii grillimisel kui ka kombineeritud küpsetamisel.

5. **Puhta vee kauss,** vt lk 13 (ainult mudeli GS89F puhul).

   Otstarve: Veekaussi saab kasutada puhastamiseks.

6. **Krõbestamisalus,** vt lk 20-22.

   Otstarve: Krõbestamisalus automaatse krõbestamisfunktsiooni või käsitsi krõbeda küpsetamise funktsiooni jaoks.

7. **Aurutaja,** vt lk 18-19 (ainult mudeli GS89F-SP puhul).

   Otstarve: Plastist aurutaja süvaaurutamise funktsiooni jaoks.

ÄRGE kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ega pöördaluseta.

ÄRGE kasutage aurutajaga režiime **Grill** (⋒) ja **Kombineeritud** (⋒).

Režiim	ML (⋒)	GRILL (⋒)	KOMBINEERITUD (⋒⋒)
(Aurutaja)	O	X	X

EESTI

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 5 2011-06-03 10:30:14

KUIDAS KÄESOLEVAT JUHENDIT KASUTADA

Olete ostnud SAMSUNGi mikrolaineahju. Kasutusjuhend sisaldab järgmist olulist teavet mikrolaineahju kasutamise kohta.

- Ohutusjuhised
- Sobivad tarvikud ja nõud
- Kasulikud näpunäited toiduvalmistamiseks
- Näpunäited toiduvalmistamiseks

OLULINE OHUTUSALANE TEAVE

OLULISED OHUTUSJUHISED
LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES.
Enne ahju kasutamist veenduge, et järgiksite alltoodud juhiseid.

- Kasutage seda seadet ainult ettenähtud otstarbel ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Kasutusjuhendis toodud hoiatused ja ohutusjuhised ei pruugi kajastada kõiki võimalikke olukordi ja tingimusi. Seadme paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.
- Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid eri mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis esitatutest veidi erineda; samuti ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet aadressilt www.samsung.com.
- See mikrolaineahi on mõeldud toidu kuumutamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage seadmes teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid, mis võib põhjustada põletusi või tulekahju. Tootja ei vastutata seadme ebaõigest kasutamisest tingitud kahjude eest.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

SÜMBOLITE JA IKOONIDE SELETUS

HOIATUS — Ebaõige ja hoolimatu kasutamine võib kaasa tuua **tõsiseid kehavigastusi või surma**.

ETTEVAATUST — Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **kergemaid kehavigastusi või vara kahjustumist**.

- Hoiatus; tuleoht
- Hoiatus; elekter
- ÄRGE üritage.
- ÄRGE võtke lahti.
- ÄRGE puutuge.
- Abi saamiseks helistage teenindusse.
- Tähtis
- Hoiatus; tuline pind
- Hoiatus; plahvatusohtlik materjal
- Järgige juhiseid täpselt.
- Eemaldage toitepistik seinakontaktist.
- Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade oleks maandatud.
- Märkus

ETTEVAATUSABINÕUD, KUIDAS VÄLTIDA KOKKUPUUDET LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA.

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

(a) Kunagi ei tohi üritada ahju kasutada lahtise uksega või püüda muuta turvalukke (uksesulgureid) või turvaluku avadesse midagi toppida.
(b) ÄRGE pange midagi ahjuukse vahele; samuti ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Jälgige, et uks ja uksetihendid oleksid alati puhtad. Selleks puhastage neid pärast kasutamist niiske lapiga; seejärel kuivatage.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 6 2011-06-03 10:30:15

(c) ÄRGE kasutage rikkis ahju enne, kui tootjapoolse väljaõppe saanud kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik pole seda parandanud. On väga oluline, et ahju uks sulguks õigesti ja et järgmistel osadel poleks mingeid kahjustusi:
(1) uks (paindunud)
(2) uksehinged (katki või logisevad)
(3) uksetihendid ja tihendite pinnad

(d) Oskusteta isikud ei tohi ahju reguleerida ega parandada; seda võib teha ainult vastava kvalifikatsiooniga ja tootjapoolse väljaõppe saanud mikrolaineahju tehnik.

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemiseks, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed.
B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

OLULISED OHUTUSJUHISED

Veenduge, et neid ohutusjuhiseid alati järgitaks.

⚠ HOIATUS				
Mikrolaineahju tohib muuta või remontida ainult kvalifitseeritud töötaja.	✓	✓	✓	✓
Ärge kuumutage vedelikke ega muid toite kinnistes anumates.	✓	✓	✓	✓
Ohutuse huvides ärge kasutage kõrgsurve all olevaid vee- või aurujoaga puhasteid.	✓	✓	✓	✓
Ärge paigutage seda seadet soojusallika või kergesti süttiva materjali lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta; otsese päikesevalguse kätte või vee lähedusse või paika, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.	✓	✓	✓	✓
See seade tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.	✓	✓	✓	✓
Eemaldage seinakontaktidelt ja pistikutelt kuiva lapiga regulaarselt tolm, vesi või praht.	✓	✓	✓	✓
Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.	✓	✓	✓	✓
Gaasilekke korral (propaan, LP-gaas jne.) õhutage ruum kohe; ärge toitepistikut puudutage.	✓	✓	✓	✓
Ärge puudutage toitepistikut märgade kätega.	✓	✓	✓	✓
Ärge lülitage seadet välja toitepistikut eemaldades ajal, mil seade töötab.	✓	✓	✓	✓
Ärge toppige seadme avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui seadmesse satub vett, eemaldage kohe pistik seinakontaktist ja võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
Ärge seadet liiga tugevasti vajutage ega suruge.	✓	✓	✓	✓
Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide, näiteks kraanikausi või klaasist esemete, kohale. (Ainult tööpinnale asetatav mudel)	✓	✓		
Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi, aurupuhastit või kõrgsurvepuhastit.	✓	✓	✓	✓
Kontrollige kindlasti, et seadme ja tehnilistes andmetes toodud võimsuse, sageduse ja voolupinge näitajad oleksid samad.	✓	✓		✓
Lükake toitepistik kindlalt seinakontakti. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafot.	✓	✓	✓	
Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge, suruge seda objektide vahele või ahju taha.	✓	✓	✓	
Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Kui toitepistik või toitejuhe on kahjustatud, võtke ühendust teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemide kaudu.	✓	✓		
Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.	✓	✓		
Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.	✓	✓	✓	
Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, näiteks putukatõrjevahendeid.	✓	✓		
Lastel ei tohi lubada seadmega mängida.	✓	✓	✓	✓

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 7 2011-06-03 10:30:21

	Seadet ei tohi paigaldada autodesse, järelhaagistesse ega muudesse sõidukitesse.	✓	✓	✓	✓
	Ärge hoidke ahju peal süttivaid vahendeid. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.	✓		✓	✓
	See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal ja seda ei tohi paigutada köögikappi.	✓	✓	✓	✓
	HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad tarvikud lähevad kasutamise ajal tuliseks. Hoolikalt tuleb jälgida, et kütteelemente ei puudutataks. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.	✓	✓	✓	✓
	HOIATUS: Lapsed võivad ahju kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud ja nad oskavad seda turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte.	✓	✓	✓	✓
	8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, taju- ja vaimsete võimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ja kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Ilma järelevalveta ei tohi lapsed teostada seadme puhastust ja hooldust.	✓	✓	✓	✓
	HOIATUS: Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle ära parandanud.	✓	✓	✓	✓
	HOIATUS: Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib selle töö läbi viia ainult kompetentne isik.	✓	✓	✓	✓
	HOIATUS: Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.	✓	✓	✓	
	HOIATUS: Kinnistes anumates ei tohi vedelikke ega muid toite kuumutada; vastasel korral võivad need lõhkeda.	✓		✓	✓
	HOIATUS: Tarvikud võivad kasutamise ajal kuumaks minna. Põletuste vältimiseks tuleks väikesed lapsed seadmest eemal hoida.	✓		✓	
	HOIATUS: Jooke mikrolaineahjus kuumutades võivad need äkiliselt keema tõusta, seetõttu tuleb nõu käsitsemisel olla ettevaatlik. Ohtliku olukorra ennetamiseks jätke jook pärast ahju väljalülitamist ALATI umbes 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, TEHKE JÄRGMIST. • Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit. • Katke koht puhta, kuiva sidemega. • Ärge kandke kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.	✓	✓	✓	✓
	Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks.	✓		✓	✓
	HOIATUS: Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.			✓	
	Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.	✓	✓	✓	✓
	Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.	✓	✓	✓	✓
	Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt 10 minutit kuumutada vett.	✓	✓	✓	✓
	Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks. Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist välja võtta ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusse.	✓	✓	✓	✓
	Puhastamistingimustes võivad pinnad minna kuumemaks kui tavaliselt ja seetõttu tuleb lapsed seadmest eemal hoida. (Ainult puhastusfunktsiooniga mudelid.)		✓	✓	
	Enne puhastama asumist tuleks liigne mustus eemaldada; puhastusjuhistes lubatud tarvikud võib puhastamise ajaks ahju jätta. (Ainult puhastusfunktsiooniga mudelid.)	✓	✓	✓	✓

⚠ ETTEVAATUST

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 8 2011-06-03 10:30:26

Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on mikrolaineahju jaoks ette nähtud; ÄRGE kasutage metallnõusid ega kuld- või hõbeäärega lauanõusid, suhkrutange, kahvleid vms. Paber- või kilekottidelt tuleb eemaldada kinnitusklambrid. Põhjus: Tekkivad sädemed või kaarleek võivad ahju rikkuda.	✓		✓	✓
Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.	✓		✓	
Ärge kasutage mikrolaineahju paberi või riiete kuivatamiseks.	✓		✓	✓
Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.	✓		✓	✓
Kui märkate suitsu, lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.	✓		✓	✓
Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.	✓	✓		✓
Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette; hoidke toitejuhe kuumusest eemal.	✓	✓		
Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist. Samuti ei tohi ahjus kuumutada õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud pudeleid, purke, pakendeid, koorega pähkleid, tomateid jms.			✓	✓
Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. Kuna kuum õhk püüab seadmest väljuda, võivad need süttida. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.	✓		✓	
Põletuste vältimiseks kasutage nõude mikrolaineahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.			✓	
Ärge puudutage kütteelemente ega ahju õõnsust enne, kui see on maha jahtunud.			✓	
Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 minutit pärast kuumutamise lõppu seista.			✓	
Vältimaks kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.			✓	
Ärge käivitage mikrolaineahju, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub mikrolaineahi 30 minutiks välja. Alati, kui mikrolaineahi on kogemata sisse lülitatud, on soovitatav mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega.	✓			✓
Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda.	✓			✓
Mikrolaineahju paigaldamisel järgige käesolevas juhendis toodud vahekaugusi (vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine").	✓		✓	
Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.	✓	✓	✓	

ÕIGE VIIS TOOTE KASUTUSELT KÕRVALDAMISEKS (ELEKTRILISTE JA ELEKTROONILISTE SEADMETE JÄÄTMED)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu kõrvaldamisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasringlusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu ringlussevõtu kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist.

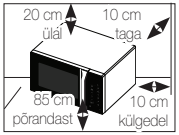
Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 9 2011-06-03 10:30:29

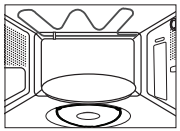
MIKROLAINEAHJU PAIGALDAMINE

Paigutage ahi tasasele pinnale, põrandast 85cm kõrgemale. Pind peaks olema piisavalt tugev, et ahju raskusele vastu pidada.

1. Ahju paigaldamisel veenduge, et ahju taha ja külgedele jääks vähemalt 10 cm (4 tolli) vaba ruumi ning ahju kohale vähemalt 20 cm (8 tolli) vaba ruumi.



2. Eemaldage kõik ahju sees leiduvad pakkematerjalid. Asetage kohale pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, et pöördalus saab vabalt ringi käia.



3. Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks.

Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtme või komplektiga, mida on võimalik hankida tootjalt või tootja esindajalt. Ohutuse tagamiseks kasutage 3-harulist 230 V / 50 Hz vahelduvvoolutoitega maandatud pistikut. Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada ainult spetsiaalse juhtmega.

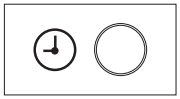
Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja või niiskesse kohta, näiteks tavalise ahju või radiaatori lähedusse. Järgige täpselt ahju elektritoite kohta käivaid andmeid; kui kasutate pikendusjuhet, peab see olema samasugune nagu ahjuga kaasas olev toitejuhe. Enne ahju esmakordset kasutamist pühkige ahju sisemus ja uksetihendid niiske lapiga puhtaks.

AJA SEADISTAMINE

Teie mikrolaineahjul on sisseehitatud kell. Sisselülitamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „:0”, „88:88” või „12:00”.
Määrake olemasolev kellaaeg. Kellaaega saab kuvada nii 24-tunnises kui ka 12-tunnises vormingus. Kell tuleb seadistada:

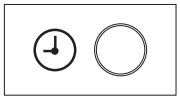
- Mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel
- Pärast voolukatkestust

Ärge unustage kella ümber seadistada ka suve- või talveajale üleminekul.

1. Kellaaja kuvamiseks...	**Seejärel vajutage nuppu ...**	
24-tunnises vormingus	Üks kord	
12-tunnises vormingus	Kaks korda	

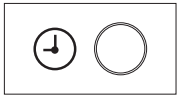
2. Tunni määramiseks vajutage nuppe (—) ja (+).

3. Vajutage nuppu .



4. Minutite määramiseks vajutage nuppe (—) ja (+).

5. Vajutage nuppu .



GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 10 2011-06-03 10:30:29

MIDA TEHA, KUI TEIL ON SEADME TÖÖ SUHTES KAHTLUSI

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

See on normaalne.

- Ahjus on kondensvett
- Õhuringlus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Valguspeegeldus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Uksest ja ventilatsiooniavadest tuleb auru.

Nupu ◇ vajutamisel ahi ei käivitu.

- Kas uks on korralikult kinni?

Toit ei ole üldse küpsenud.

- Kas taimer on õigesti seadistatud ja/või nuppu ◇ on vajutatud?
- Kas uks on kinni?
- Võib-olla on elektrivarustus olnud liigselt koormatud ja seetõttu on kaitse vallandunud?

Toit on kas üle- või alaküpsetatud.

- Kas valmistatavale toidule valiti sobiv küpsetusaeg?
- Kas valiti sobiv võimsustase?

Ahjus on näha sädemeid ja kostab praginat (kaarleek).

- Kas ahju on pandud metallservaga nõusid?
- Kas olete unustanud ahju kahvli või muu metallist eseme?
- Kas alumiiniumfoolium on ahju seintele liiga lähedal?

Ahi tekitab häireid televiisori või raadio töös.

- Ahju töötamise ajal võib täheldada kergeid häireid televiisori või raadio töös. See on normaalne. Probleemi lahendamiseks paigutage mikrolaineahi teleritest, raadiotest ja antennidest kaugemale.
- Kui ahju mikroprotsessori töös esineb häireid, võidakse kuva lähtestada. Probleemi lahendamiseks eemaldage toitepistik seinakontaktist ja ühendage seejärel uuesti. Seadistage kell uuesti.

Kui ülaltoodud lahendused ei aita teie probleemi kõrvaldada, võtke ühendust edasimüüja või SAMSUNGi müügijärgse teenindusega.

KÜPSETAMINE/SOOJENDAMINE

Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks. Kui te ahju juurest lahkute, kontrollige alati ahju küpsetusseadeid. Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele. Seejärel sulgege uks.

1. Vajutage nuppu .

Tulemus: Kuvatakse 800 W (maksimaalne küpsetusvõimsus) tähised. Valige sobiv võimsus, vajutades uuesti nuppu , kuni kuvatakse sobiv vattide arv. Vaadake võimsustasemete tabelit.

2. Määrake toiduvalmistamise aeg, vajutades vastavalt vajadusele nuppe (—) ja (+).

3. Vajutage nuppu ◇.

Tulemus: Süttib ahju valgustus ja pöördalus hakkab pöörlema.

1) Küpsetamine algab; küpsetamise lõppedes piiksub ahi neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Kunagi ei tohi mikrolaineahju tühjalt sisse lülitada.

Juhul kui soovite toitu lühiajaliselt maksimaalse võimsuse juures (800 W) kuumutada, vajutage nuppu **+30s**. Samale nupule vajutades saate küpsetusaega 30 sekundi kaupa pikendada. Ahi käivitub koheselt.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 11 2011-06-03 10:30:29

VÕIMSUSTASEMED

Valige sobiv võimsustase alltoodud valikute seast.

Võimsustase	Väljund	
	MIKROLAINE	GRILL
KÕRGE	800 W	-
KESKMISELT KÕRGE	600 W	-
KESKMINE	450 W	-
KESKMISELT MADAL	300 W	-
SULATAMINE	180 W	-
MADAL/SOOJASHOIDMINE	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBINEERITUD I	600 W	1100 W
KOMBINEERITUD II	450 W	1100 W
KOMBINEERITUD III	300 W	1100 W

Kui valite kõrgema võimsustaseme, tuleb küpsetusaega vähendada.

Kui valite madalama võimsustaseme, tuleb küpsetusaega suurendada.

KÜPSETUSAJA REGULEERIMINE

Küpsetusaega saate pikendada, vajutades iga lisatava 30 sekundi kohta üks kord nuppu +30s.

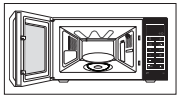
Iga lisatava 30 sekundi kohta vajutage üks kord nuppu**+30s**.

KÜPSETAMISE KATKESTAMINE

Küpsetamise võib igal ajal peatada, kui soovite näiteks toitu proovida.

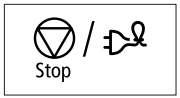
1. Ajutiseks peatamiseks;
Avage uks.

Tulemus: Küpsetamine katkeb. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage uuesti nuppu ⏀.



2. Lõplikuks peatamiseks:
vajutage nuppu ▽.

Tulemus: Küpsetamine peatub.

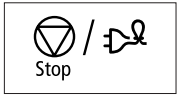


Kõiki seadeid võite tühistada ka enne küpsetamise alustamist, vajutades lihtsalt nuppu **Peatamine** (▽).

ENERGIASÄÄSTUREŽIIMI SEADISTAMINE

Ahjul on energiasäästurežiim. See programm säästab elektrienergiat ajal, mil ahju ei kasutata.

- Vajutage **energiasäästu** ( ) nuppu.
- Energiasäästurežiimilt lahkumiseks avage uks, misjärel kuvatakse ekraanil „0". Ahi on kasutamiseks valmis.



GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 12 2011-06-03 10:30:29

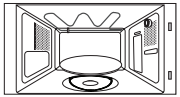
AURUPUHASTUSE KASUTAMINE (AINULT MUDELI GS89F PUHUL)

Aurupuhastuse süsteemi aur töötleb ahju sisepinda.
Pärast aurupuhastuse funktsiooni kasutamist on ahju sisemuse puhastamine lihtne.

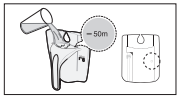
Kasutage seda funktsiooni ainult siis, kui ahi on täielikult maha jahtunud (toatemperatuurile).

Kasutage ainult tavalist vett, mitte destilleeritud vett.

1. Avage uks.

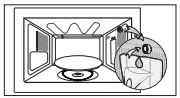


2. Täitke veekauss veega, järgides kausi välisküljel asuvat piirjoont (veetaseme näidikut). (Joon tähistab umbes 50 ml.)



Üle 50 ml vett võib põhjustada lekke kausi tagaküljel asuva ava kaudu. Veenduge, et vett poleks rohkem kui 50 ml.

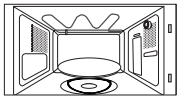
3. Sisestage veekauss küpsetuskambri paremal seinal asuvasse ülemisse veekausi hoidikusse.



4. Sulgege uks.

5. Vajutage nuppu **Aurupuhastus** ( ). Aurupuhastuse ajal võib see olla **UDUNE**, see pole aga rike, vaid lihtsalt **AUR VARJUTAB AHJU SEES** valguse.

6. Avage uks.



7. Puhastage ahju sisemus kuiva köögirätikuga. Eemaldage pöördalus ja puhastage resti alust ainult majapidamispaberiga.

⚠ Veekaussi tohib kasutada ainult režiimis „**Aurupuhastus**".

Tahkete toitude küpsetamisel eemaldage ahjust veekauss, kuna see kahjustab mikrolaineahju ja võib põhjustada ahju süttimise.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 13 2011-06-03 10:30:30

AUTOMAATSOOJENDUSE KASUTAMINE

Automaatsoojenduse funktsioonil on neli eelprogrammeeritud küpsetusaega. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valima ei pea.
Portsjonite arvu saate muuta, vajutades nuppe (—) ja (+).
Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või rohkem kordi nuppu **Automaatsoojendus** (♨).

2. Valige portsjoni suurus, vajutades nuppe (—) ja (+). (Vaadake kõrvaolevat tabelit.)

3. Vajutage nuppu ⏀.

Tulemus: Küpsetamine algab. Kui see on lõppenud:

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid retsepte.

AUTOMAATSOOJENDUSE SEADED

Selles tabelis on ära toodud erinevad automaatsoojenduse programmid, kogused, ooteajad ja vastavad soovitused.

Tähis/Toit	Portsjon	Ooteaeg	Soovitused
1. Valmistoit (jahutatud)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib 3 komponendist koosnevatele toitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga).
2. Supp/kaste (jahutatud)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Kallake supp/kaste sügavasse keraamilisse supitaldrikusse või -kaussi. Katke kuumutamise ja ooteajaks kinni. Enne ja pärast ooteaega segage.
3. Joogid (kohv, piim, tee, vesi - toatemperatuuril)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	1-2 min.	Kallake jook keraamilisse tassi (150 ml) või kruusi (250 ml) ja asetage see pöördaluse keskele. Ärge kinni katke. Enne ja pärast ooteaega segage hoolikalt. Olge tasside väljavõtmisel ettevaatlik (vt ohutusjuhiseid vedelike kohta).
4. Pastagratään (külmutatud)	200 g 400 g	3 min.	Asetage külmutatud pastagratään sobiva suurusega klaasist ahjuvormi. Pange alus restile. See programm on sobilik selliste külmutatud pastagratäänide, nagu lasanje, cannelloni või makaronigratääni jaoks.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 14 2011-06-03 10:30:31

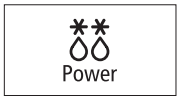
AUTOMAATSE SULATUSE KASUTAMINE

Automaatse kiirsulatuse funktsiooni abil saate sulatada liha, linnuliha, kala ning leiba/kooke. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt. Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid nõusid.

Kõigepealt asetage külmutatud toiduained pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või rohkem kordi nuppu **Kiirsulatus** (⁂). (Vaadake kõrvaolevat tabelit)



2. Valige toidu kaal, vajutades nuppe (—) ja (+). Maksimaalne valitav kaal on 1500 g.

3. Vajutage nuppu ⏀.

Tulemus:

- Sulatamine algab.
- Poole sulatamisaja möödudes piiksub ahi ja tuletab teile meelde, et toit tuleb ümber pöörata.
- Sulatamise lõpetamiseks vajutage uuesti nuppu ⏀.

Toitu võite sulatada ka käsitsi. Selleks valige mikrolainega küpsetamise/soojendamise funktsioon võimsustasemega 180 W. Lisateavet leiate lk 11, jaotisest „Küpsetamine/Soojendamine".

AUTOMAATSE SULATUSE SEADED

Selles tabelis on ära toodud erinevad automaatse kiirsulatuse programmid, kogused, ooteajad ja vastavad soovitused. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha, kala ja leib/kook keraamilisele taldrikule.

Tähis/Toit	Portsjon	Ooteaeg	Soovitused
1. Liha	200-1500 g	20-60 min.	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake liha ümber. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealiha, fileelõikude, pihvide ja hakkliha sulatamiseks.
2. Linnuliha	200-1500 g	20-60 min.	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükkide sulatamiseks.
3. Kala	200-1500 g	20-50 min.	Katke kala saba alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafilee sulatamiseks.
4. Leib/kook	125-625 g	5-20 min.	Asetage leib majapidamispaberile; keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. (Ukse avamisel jääb ahi sisselülitatuks, kuid peatab töö.) See programm sobib igasuguse leiva ja saia (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning saiakeste või pika saia sulatamiseks. Paigutage saiakesed ringikujuliselt. See programm sobib igasuguste pärmitaignaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaigna sulatamiseks. See ei sobi mure- või liivataignaküpsetiste, puuvilja- ja kreemikookide või šokolaadikattega kookide sulatamiseks.

Kui soovite toitu käsitsi sulatada, valige käsitsi sulatamise funktsioon koos 180 W võimsustasemega. Lisateavet käsitsi sulatamise ja sulatusaegade kohta leiate lk 30.

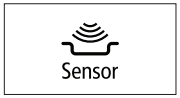
GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 15 2011-06-03 10:30:31

SENSORKÜPSETUSE FUNKTSIOONI KASUTAMINE

Viis sensorküpsetuse funktsiooni võimaldavad kasutada eelseadistatud küpsetusaegu.
Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valima ei pea.
Sensorküpsetuse kategooriat saate muuta, vajutades nuppe (—) ja (+).
Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid nõusid.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või rohkem kordi nuppu **Sensorküpsetus** (Sensor). (Vaadake kõrvaolevat tabelit).



2. Vajutage nuppu ◇.

Tulemus: Küpsetamine algab. Kui see on lõppenud:
1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid retsepte.

SENSORKÜPSETUSE SEADED

Järgnev tabel selgitab viit sensorküpsetuse programmi. Tabel sisaldab portsjoni soovitatavat kaalu, küpsetamisjärgseid ooteaegu ja vastavaid soovitusi. Programmi käivitamise järel seadistatakse automaatselt küpsetusaeg ja võimsustase. Küpsetamist reguleerib teie eest sensorisüsteem. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Ooteaeg (min)	Soovitused
1. Brokoliõisikud	200-500 g	1-2	Peske ja puhastage brokoli ja lõigake õisikutükkideks. Asetage brokoli korrapäraselt kaanega klaasnõusse. Lisage 30-45 ml vett (2-3 spl). Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib nii brokoli kui ka kabatšoki, baklažaani, kõrvitsa ja paprika küpsetamiseks.
2. Viilutatud porgandid	200-500 g	1-2	Peske ja puhastage porgandid ning lõigake ühtlase paksusega ümmargusteks viiludeks. Asetage köögivili kaanega klaasnõusse. Lisage 30-45 ml vett (2-3 spl). Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib nii porgandite kui lillkapsaõisikute ja naeri küpsetamiseks.
3. Kooritud kartulid	200-800 g	2-3	Peske ja koorige kartulid ning lõigake ühesuguse suurusega tükkideks. Asetage köögivili kaanega klaasnõusse. Lisage 45-60 ml vett (3-4 spl). Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega.
4. Jahutatud supp	250-500 g	2-3	Valage sügavasse keraamilisse nõusse/ kaussi ja katke kuumutamise ajaks plastkaanega. Asetage supp pöördaluse keskele. Enne ja pärast ooteaega segage hoolikalt.
5. Külmutatud supp (–18 °C)	250-500 g	2-3	Torgake külmutatud supi pealmine kile läbi ja asetage supp keerdaluse keskele. Asetage supp pöördaluse keskele. Enne ja pärast ooteaega segage hoolikalt.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 16 2011-06-03 10:30:32

Automaatse sensorküpsetuse juhised

Automaatne sensor võimaldab teil küpsetada toitu automaatselt, jälgides küpsetamise ajal toidust eralduvate gaaside hulka.

- Toidu küpsetamisel eraldub palju erinevaid gaase. Automaatne sensor määrab toidust eralduvate gaaside põhjal õige aja ja võimsustaseme, tänu millele ei pea te seadistama küpsetusaega ega võimsustaset.
- Kui katate anuma sensorküpsetuse ajaks kaane või kilega, tuvastab automaatne sensor eralduvad gaasid pärast seda, kui anum on aurust läbiimbunud.
- Veidi enne küpsetamise lõppu algab järelejäänud küpsetusaja pöördloendus. See on hea hetk toidu keeramiseks või segamiseks, kui on vaja, et see ühtlasemalt küpseks.
- Enne automaatset sensorküpsetust võib toidu maitsestada maitsetaimede, maitseainete või küpsetuskastmetega. Ettevaatust aga soola ja suhkru lisamisega, mis võivad tekitada toidule kõrbenud kohti, mistõttu tuleks need lisada pärast küpsetamist.
- Funktsiooni Rohkem/vähem kasutatakse küpsetusaja pikendamiseks või vähendamiseks. Kasutage seda funktsiooni küpsetustaseme reguleerimiseks, et saavutada just endale meelepärane tulemus. Sensorküpsetuseks sobivad kööginõud ja kaaned.
- Selle funktsiooni abil heade tulemuste saavutamiseks järgige käesoleva juhendi tabelites toodud õige küpsetusanuma ja kaane valimise juhiseid.
- Kasutage alati mikrolaineahjuga sobivaid nõusid ja katke need kaane või kilega. Kile kasutamisel keerake üks nurk tagasi, et aur saaks ühtlaselt väljuda.
- Kasutage alati vastavale anumale sobivat kaant. Kui anumal pole oma kaant, kasutage kilet.
- Täitke nõud vähemalt pooleldi.
- Toite, mille puhul on vajalik segamine või pööramine, tuleb segada või pöörata sensorküpsetuse tsükli lõppemise järel, kui näidikul on alanud kella lõpuni lugemine.

Sensorküpsetuseks sobivad kööginõud ja kaaned

- Selle funktsiooni abil heade tulemuste saavutamiseks järgige käesoleva juhendi tabelites toodud õige küpsetusanuma ja kaane valimise juhiseid.
- Kasutage alati mikrolaineahjuga sobivaid nõusid ja katke need kaane või kilega. Kile kasutamisel keerake üks nurk tagasi, et aur saaks ühtlaselt väljuda.
- Kasutage alati vastavale anumale sobivat kaant. Kui anumal pole oma kaant, kasutage kilet.
- Täitke nõud vähemalt pooleldi.
- Toite, mille puhul on vajalik segamine või pööramine, tuleb segada või pöörata sensorküpsetuse tsükli lõppemise järel, kui näidikul on alanud kella lõpuni lugemine.

Tähtis

- Pärast ahju paigaldamist ja elektripistikupessa ühendamist ärge eemaldage toitejuhet pistikust. Heade küpsetustulemuste saavutamiseks on gaasisensoril vaja stabiliseerumisaega.
- Me ei soovita kasutada automaatset sensorküpsetuse funktsiooni pidevküpsetuse korral, st juhul, kui soovite teostada ühe küpsetustoimingu järel kohe järgmise.
- Paigaldage ahi hästiõhutatud kohta, et see saaks korralikult maha jahtuda ning sensor õigesti töötada.
- Kehva tulemuse vältimiseks ärge kasutage automaatset sensorit, kui toa temperatuur on liiga kõrge või liiga madal.
- Ärge kasutage ahju puhastamiseks lenduvat puhastusvahendit. Puhastusvahendist lenduv gaas võib sensorit mõjutada.
- Vältige ahju asetamist palju niiskust või gaasi eraldavate seadmete lähedusse, kuna see võib mõjutada automaatse sensori tööd.
- Hoidke ahju sisemus alati puhas. Mustuse eemaldamiseks pühkige niiske riidelapiga.
  See ahi on loodud ainult koduseks kasutamiseks.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 17 2011-06-03 10:30:32

AUTOMAATSE AURUTUSE FUNKTSIOONI KASUTAMINE (AINULT MUDELI GS89F-SP PUHUL)

Aurutusfunktsiooni puhul valitakse küpsetusaeg automaatselt. Portsjonite arvu saate muuta, vajutades nuppe (—) ja (+).
Süvaaurutuse funktsiooni puhul kasutage plastist aurutajat. Kõigepealt asetage plastist aurutaja pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või rohkem kordi nuppu **Aurutamine** ( ).

2. Määrake küpsetusaeg, vajutades nuppe (—) ja (+). (Vaadake kõrvalolevat tabelit.)

3. Vajutage nuppu ⏀.

Tulemus: küpsetamine algab. Kui see on lõppenud:

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub kolm korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Soovitus aurutamiseks

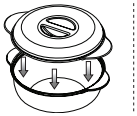
Aurutaja osad

Kauss

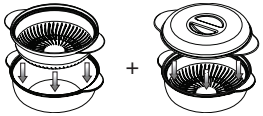
Korv

Kaas

Aurutaja kasutamine



(Kauss + kaas)



(Kauss + korv + kaas)

AUTOMAATSE AURUTUSE SEADED

Selles tabelis on ära toodud aurutusfunktsiooni viis automaatprogrammi, kogused, ooteajad ja vastavad soovitused. Süvaaurutuse puhul kasutage alati aurutajat ja lisage vastavalt tabelis toodud juhistele vett. Toit valmib mikrolainete ja auru abil.

Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Ooteaeg (min)	Valmistusviis	Soovitused
1. Värske köögivili	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Kauss koos korviga + kaas, 2-5 spl vett (sõltuvalt kogusest)	Kaaluge köögivili pärast pesemist, puhastamist ja ühesuurusteks tükkideks lõikamist. Asetage aurutaja kaussi korv. Asetage köögivili restil ühtlaselt laiali. Lisage 100-350 g kohta 30 ml (2 spl) vett, 500-550 g kohta 45 ml (3 spl) vett. Katke kaanega.
2. Kalafilee	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Kauss koos korviga + kaas + 100 ml vett	Loputage ja valmistage ette värske kalafilee, piserdage peale sidrunimahla. Lisage aurutaja kaussi 100 ml. Asetage fileetükid üksteise kõrvale korvi, seejärel asetage korv kaussi ja katke kaanega.
3. Kanafilee	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Kauss koos korviga + kaas + 100 ml vett	Loputage ja valmistage ette kanafilee. Tehke fileetükkide pinnale noaga 2-3 sisselõiget. Lisage aurutaja kaussi 100 ml. Asetage fileetükid üksteise kõrvale korvi, seejärel asetage korv kaussi ja katke kaanega.
4. Kooritud kartulid	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Kauss + kaas	Kaaluge kartulid pärast koorimist, pesemist ja ühesuurusteks tükkideks lõikamist. Asetage tükid aurutaja kaussi. 100-350 g aurutamisel lisage 15-30 ml (1-2 spl) vett, 400-650 g aurutamisel 45-60 ml (3-4 spl). Katke kaanega.
5. Valge riis	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Kauss + kaas	Kasutage eeltöödeldud riisi. Asetage riis aurutaja kaussi. Lisage topeltkogus külma vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist ja enne ootele jätmist segage. Pärast küpsetamist eemaldage majapidamispaberiga ahju sisemusse jäänud niiskus.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 18 2011-06-03 10:30:32

KÄSITSIAURUTUSE SEADED

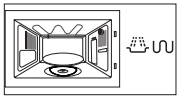
Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Artišokid	300 g (1-2 tk)	800 W	5-6	1-2	Loputage ja puhastage artišokid. Asetage kaussi. Lisage üks spl sidrunimahla. Katke kaanega.
Värske köögivili	300 g	800 W	4-5	1-2	Kaaluge köögivili (nt brokoliõisikud, lillkapsaõisikud, porgandid, paprika) pärast pesemist, puhastamist ja ühtlase suurusega tükkideks lõikamist. Asetage korv kaussi. Asetage köögivili ühtlaselt korvi laiali. Lisage 2 spl vett. Katke kaanega.
Külmutatud köögivili	300 g	600 W	7-8	2-3	Asetage külmutatud köögivili kausis asuvasse korvi. Lisage 1 spl vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist ja ooteaega segage korralikult.
Värske kala filee	300 g	1. samm: 800 W 2. samm: 450 W	1-2 5-6	1-2	Loputage ja valmistage ette kalafilee, nt saida, meriahven või lõhe. Piserdage sidrunimahlaga. Asetage korv kaussi. Asetage fileetükid üksteise kõrvale. Lisage 100 ml külma vett. Katke kaanega.
Kanafilee	300 g	1. samm: 800 W 2. samm: 600 W	1-2 7-8	1-2	Loputage kanafileed. Tehke filee pinnale noaga 2-3 sisselõiget. Asetage korv kaussi. Asetage kanafileetükid üksteise kõrvale. Lisage 100 ml külma vett. Katke kaanega.
Riis	250 g	800 W	15-18	5-10	Asetage eeltöödeldud riis kaussi. Lisage 500 ml külma vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske valgel riisil 5 minutit ja pruunil riisil 10 minutit seista.
Koorega küpsetatud kartulid	500 g	800 W	7-8	2-3	Kaaluge ja loputage kartulid ning asetage kaussi. Lisage 3 spl vett. Katke kaanega.
Hautis (jahutatud)	400 g	600 W	5-6	1-2	Asetage hautis kaussi. Katke kaanega. Segage korralikult enne seisma jätmist.
Moositäidisega külmutatud pärmipirukas.	150 g	600 W	1-2	2-3	Niisutage täidisega piruka pinda külma veega. Asetage 1-2 pirukat teineteise kõrvale korvi. Asetage korv kaussi. Katke kaanega.
Puuviljakompott	250 g	800 W	3-4	2-3	Kaaluge värsked puuviljad (nt õunad, pirnid, ploomid, aprikoosid, mangod ja ananass) pärast koorimist, pesemist ja ühtlase suurusega tükkideks/ kuubikuteks lõikamist. Asetage kaussi. Lisage 1-2 spl vett ja 1-2 spl suhkrut. Katke kaanega.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 19 2011-06-03 10:30:33

AUTOMAATSE KRÕBESTUSFUNKTSIOONI KASUTAMINE

Automaatse krõbestusfunktsiooni puhul määratakse küpsetusaeg automaatselt. Portsjonite arvu saate muuta, vajutades nuppe (—) ja (+). Kõigepealt asetage krõbestusalus pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Asetage krõbestusalus otse pöördalusele ja eelkuumutage võimsaima mikrolaine ja grilli kombinatsiooniga. Vajutage nuppu **Kombineeritud** (∪∪) ja määrake eelkuumutuse aeg (3- 5 minutit), vajutades nuppe (—) ja (+).

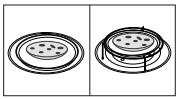


2. Vajutage nuppu ◈.

Krõbestusaluse väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid, sest alus läheb väga kuumaks.

3. Avage ahjuuks.
Asetage toit krõbestusalusele.
Sulgege uks.

Asetage krõbestusalus mikrolaineahju metallrestile (või pöördalusele).



4. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või rohkem kordi nuppu **Krõbestus** (⬭).

5. Valige portsjoni suurus, vajutades nuppe (—) ja (+). (Vaadake kõrvalolevat tabelit.)

6. Vajutage nuppu ◈.

Tulemus: Küpsetamine algab. Kui see on lõppenud:

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Krõbestusaluse puhastamine
Puhastage krõbestusalust sooja vee ja nõudepesuvahendiga ning loputage puhta veega.

Ärge kasutage küürimisharja või kõva švammi, sest need võivad aluse pinda kahjustada.

Pidage meeles
Krõbestusalus ei ole nõudepesumasinakindel.

AUTOMAATSE KRÕBEDA KÜPSETUSE SEADED

Järgnev tabel selgitab nelja krõbeda küpsetuse programmi. Järgige soovitatavaid koguseid, ooteaegu ja vastavaid soovitusi.

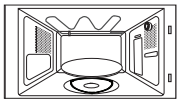
Tähis/Toit	Portsjoni suurus	Eelkuumutusaeg (min)	Ooteaeg (min)	Soovitused
1. Külmutatud pitsa (–18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Eelkuumutage krõbestusalus, kasutades režiimi 600 W + grill. Asetage pitsa krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.
2. Külmutatud pikad saiad	150 g (1 tk) 250 g (2 tk)	4	2-3	Eelkuumutage krõbestusalus, kasutades režiimi 450 W + grill. Ühe saia puhul asetage see krõbestusaluse ühele poolele, kahe saia puhul asetage saiad krõbestusalusele teineteise kõrvale. See programm sobib nii kattega (nt juurvilja, singi ja juustu kattega) saiade kui ka pitsasuupistete jaoks.
3. Külmutatud lahtine/kinnine pirukas (–18 °C)	150 g (1 tk) 300 g (1-2 tk)	3	1-2	Eelkuumutage krõbestusalus, kasutades režiimi 600 W + grill. Asetage külmutatud lahtine/kinnine pirukas krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.
4. Külmutatud kanasuupisted	125 g 250 g	4	-	Eelkuumutage krõbestusalus, kasutades režiimi 600 W + grill. Pintseldage krõbestusalusele üks spl õli. Asetage kanasuupisted ühtlaselt krõbestusalusele laiali. Kui ahi piiksub, keerake suupisted ümber. Küpsetamise jätkamiseks vajutage käivitusnuppu.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 20 2011-06-03 10:30:33

KÄSITSI KRÕBESTUSFUNKTSIOONI KASUTAMINE

Selle krõbestusalusega saate toitu pruunistada mitte üksnes ülaltpoolt, grilli abil, vaid tänu krõbestusaluse kõrgele temperatuurile saate krõbedaks ja pruuniks ka toidu alumise poole. Tabelist leiate loendi toitudest, mida sobib krõbestusalusel valmistada (vt järgmist lehekülge).
Krõbestusalust saab kasutada peekoni, munade, vorstikeste jms valmistamiseks.

1. Asetage krõbestusalus otse pöördalusele ja eelsoojendage seda mikrolaine-grilli kombinatsiooni kõrgeima võimsuse juures [600 W + Grill (♨)], järgides tabelis toodud aegu ja juhiseid.



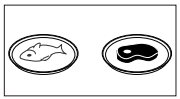
Krõbestusaluse väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid, sest alus läheb väga kuumaks.

2. Kui küpsetate peekonit ja mune, hõõruge plaati eelnevalt õliga, et toit saaks meeldiva kuldse välimuse.

Pidage meeles, et krõbestusplaadi pind on valmistatud teflonist, mis ei talu kraapimist. Ärge kasutage krõbestusalusel nuga või muid teravaid esemeid.

Krõbestusaluse kriimustuste vältimiseks või sellelt toidu eemaldamiseks tuleks kasutada plastist tarvikuid.

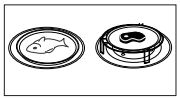
3. Asetage toit krõbestusalusele.



Ärge asetage krõbestusalusele mitte-kuumakindlaid anumaid, näiteks plastkausse.

Ärge kunagi pange krõbestusalust ahju ilma pöördaluseta.

4. Asetage krõbestusalus mikrolaineahju metallrestile (või pöördalusele).



5. Valige sobiv küpsetusaeg ja võimsus.
(Vaadake kõrvaolevat tabelit)

Krõbestusaluse puhastamine

Puhastage krõbestusalust sooja vee ja nõudepesuvahendiga ning loputage puhta veega.
Ärge kasutage küürimisharja või kõva pesukäsna, sest need võivad aluse pinda kahjustada.

Pidage meeles

Krõbestusalus ei ole nõudepesumasinakindel.

KÄSITSI KRÕBEDA KÜPSETUSE SEADED

Soovitame krõbestusalust eelkuumutada otse pöördalusel.
Eelkuumutage krõbestusalus, kasutades 3-5 minuti jooksul funktsiooni 600 W + grill (♨). Järgige tabelis toodud aegu ja juhiseid.

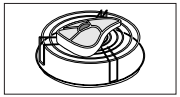
Toit	Portsjoni suurus	Eelkuumutuse aeg	Võimsus	Küpsetusaeg (min)	Soovitused
Peekon	4 viilu (80 g)	3 min.	600 W + grill	3½-4	Eelsoojendage krõbestusalus. Pange viilud krõbestusalusele üksteise kõrvale. Pange krõbestusalus restile.
Grillitud tomatid	200 g (2 tk)	3 min.	450 W + grill	4-5	Eelsoojendage krõbestusalus. Poolitage tomatid. Riputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.
Ahjukartulid	250 g 500 g	3 min.	600 W + grill	5-6 8-9	Eelsoojendage krõbestusalus. Poolitage kartulid. Paigutage kartulid krõbestusalusele, poolitatud pind allapoole. Paigutage ringjalt. Pange alus restile.
Külmutatud burger	2 tükki (125 g)	3 min.	600 W + grill	7-7½	Eelsoojendage krõbestusalus. Pange külmutatud burgerid krõbestusalusele teineteise kõrvale. Pange krõbestusalus restile. 4-5 minuti pärast pöörake ümber.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 21 2011-06-03 10:30:34

Toit	Portsjoni suurus	Eelkuu-mutuse aeg	Võimsus	Küpsetu-saeg (min)	Soovitused
Külmutatud pikad saiad	200-250 g (2 tk)	3 min.	450 W + grill	8-9	Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage kattega (nt tomati ja juustu kattega) saiad teineteise kõrvale alusele. Pange krõbestusalus restile.
Külmutatud pitsa	300-400 g	5 min.	450 W + grill	9-11	Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage külmutatud pitsa krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.
Külmutatud minipitsa suupisted	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + grill	9-10	Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage pitsasuupisted ühtlaselt krõbestusalusele laiali. Pange alus restile.
Jahutatud pitsa	300-350 g	5 min.	450 W + grill	6½-7½	Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage jahutatud pitsa krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.
Külmutatud kalapulgad	150 g (5 tk) 300 g (10 tk)	4 min.	600 W + grill	7-8 9-10	Eelsoojendage krõbestusalus. Pintseldage alusele 1 spl õli. Asetage kalapulgad ringjalt alusele. Pöörake 4 min pärast ümber (kui 5 tk) või 6 min pärast (kui 10 tk).
Külmutatud kanasuupisted	125 g 250 g	4 min.	600 W + grill	5-6 7-8	Eelsoojendage krõbestusalus. Pintseldage alusele 1 spl õli. Pange kanasuupisted alusele. Pange krõbestusalus restile. Pöörake ümber 3 min pärast (125 g) või 5 min pärast (250 g).

TARVIKUTE VALIMINE

Kasutage mikrolaineahjule sobivaid nõusid; ärge kasutage plastkarpe või -nõusid, papptasse, paberrätikuid jms.



Kui soovite kasutada kombineeritud küpsetamist (grill ja mikrolaine), siis kasutage ainult selliseid nõusid, mis on üheaegselt nii mikrolaine- kui ka ahjukindlad. Metallist nõud või söögiriistad võivad ahju rikkuda.

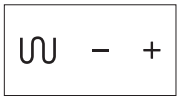
Lisateavet sobivate nõude ja söögiriistade kohta leiate nõude juhendist leheküljel 25.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 22 2011-06-03 10:30:34

GRILLIMINE

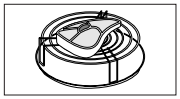
Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata. Selle jaoks on teie mikrolaineahjul olemas grillrest.

1. Eelsoojendage grill soovitud temperatuurini, vajutades nuppu **Grill** (ᔓ) ja määrake eelsoojendusaeg, vajutades nuppe (—) ja (+).



2. Vajutage nuppu ◈.

3. Avage uks ja asetage toit restile. Sulgege uks.



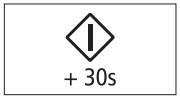
4. Vajutage nuppu ᔓ.

Tulemus: Kuvatakse järgmised tähised:

5. Määrake grillimise aeg, vajutades nuppe (—) ja (+). Maksimaalne grillimise aeg on 60 minutit.

6. Vajutage nuppu ◈.

Tulemus: Grillimine algab. Kui see on lõppenud
1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.



Ärge muretsege, kui kütteelement grillimise ajal välja ja sisse lülitub. See on mõeldud ahju ülekuumenemise ärahoidmiseks.

Kasutage alati pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks. Kontrollige, kas ahju kütteelement on horisontaalasendis.

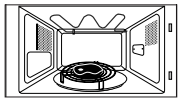
MIKROLAINE JA GRILLI KOMBINEERIMINE

Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaineküpsetust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

ALATI tuleb kasutada nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaaskeraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.

ALATI kasutage pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks.

1. Avage ahjuuks.
Asetage toit restile ja rest pöördalusele. Sulgege uks.



2. Vajutage nuppu **Kombineeritud** (ᔓ).

Tulemus: Kuvatakse järgmised tähised:
ᔓ (mikrolaine ja grilli režiim)
600 W (väljundvõimsus)

Valige sobiv võimsustase, vajutades uuesti nuppu **Kombineeritud** (ᔓ), kuni kuvatakse sobiv võimsus.

Grilli puhul temperatuuri valida ei saa.

3. Määrake toiduvalmistamise aeg, vajutades vastavalt vajadusele nuppe (—) ja (+). Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.

4. Vajutage nuppu ◈.

Tulemus: Kombineeritud küpsetamine algab. Kui see on lõppenud
1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

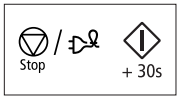
Maksimaalne mikrolainete võimsus kombineeritud mikrolaine- ja grillirežiimi puhul on 600 W.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 23 2011-06-03 10:30:34

HELISIGNAALI VÄLJALÜLITAMINE

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.

1. Vajutage korraga nuppe ⓥ ja ◈.

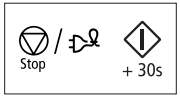


Tulemus:

- Kuvatakse järgmine tähis.

- Ahi ei piiksu enam, kui te nuppu vajutate.

2. Helisignaali tagasi sisse lülitamiseks vajutage jälle korraga nuppe ⓥ ja ◈.



Tulemus:

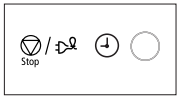
- Kuvatakse järgmine tähis.

- Ahi töötab jälle koos helisignaaliga.

MIKROLAINEAHJU TURVALUKUSTUS

Teie mikrolaineahjul on olemas spetsiaalne lapselukuprogramm, mis võimaldab ahju lukustada, nii et lapsed või kogenematud inimesed ei saa seda juhuslikult sisse lülitada.
Ahju saab lukustada igal ajal.

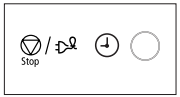
1. Vajutage korraga nuppe ⓥ ja ⏲.



Tulemus:

- Ahi on lukustatud
  (ühtki funktsiooni valida ei saa).
- Ekraanil kuvatakse „L”.

2. Lukustuse tühistamiseks vajutage jälle korraga nuppe ⓥ ja ⏲.



Tulemus: Ahju saab jälle tavalisel viisil kasutada.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 24 2011-06-03 10:30:35

AHJUNÕUDE JUHIS

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid "läbistama", ilma et nad kasutatavatelt nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid.
Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub märge mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema.
Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

Nõu	Mikrolaineahju-kindlus	Märkused
Alumiiniumfoolium	✓✗	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kui foolium jääb ahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju, võib tekkida kaarleek.
Pruunistusplaat	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti.
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüesterpakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid		
• Polüstüreentopsid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
• Paberkotid või ajalehed	✗	Võivad süttida.
• Ümbertöödeldud paber või metallääred	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud		
• Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metallääri, võib neid kasutada.
• Peenemad klaasnõud	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõraneda.
• Klaaspurgid	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.
Metall		
• Nõud	✗	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
• Külmikukottide sulgurid	✗	
Paber		
• Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber	✓	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks.
• Ümbertöödeldud paber	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Plast		
• Nõud	✓	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti.
• Toidukile	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)!
• Külmikukotid	✓✗	Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajadusel torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

✓ **: Soovitatav**
✓✗ **: Kasutage ettevaatlikult**
✗ **: Ei ole ohutu**

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 25 2011-06-03 10:30:35

KÜPSETUSJUHIS

MIKROLAINED

Mikrolaineenergia läbistab toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkruosakeste poolt.
Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

KÜPSETAMINE

Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud:
Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, näiteks roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

Millised toidud sobivad mikrolaineküpsetuseks:
Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, näiteks värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

Katmine küpsetamise ajal
Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile.
Toitu võib katta mitmel moel: nt keraamilise taldriku, plastist kaane või mikrolaineahjus kasutatava toidukilega.

Ooteajad
Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

Küpsetusjuhis külmutatud köögiviljale

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga - vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Brokoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.
Herned	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Rohelised herned	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.
Segaköögivili (porgandid/ herned/mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Köögiviljasegu (Hiina stiilis)	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 26 2011-06-03 10:30:35

Juhised riisi ja pasta valmistamiseks

Riis: kasutage suuremat kaanega klaasnõud - riisi kogus suureneb valmimise ajal kaks korda. Katke kaanega. Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid.
Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imbunud.

Pasta: Kasutage suuremat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Küpsetage ilma kaaneta. Segage aeg-ajalt küpsetamise ajal ja pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage hoolikalt.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Valge riis (eeltöödeldud)	250 g	800 W	16-17	5	Lisage 500 ml külma vett.
Pruun riis (eeltöödeldud)	250 g	800 W	21-22	5	Lisage 500 ml külma vett.
Segariis (riis + metsik riis)	250 g	800 W	17-18	5	Lisage 500 ml külma vett.
Segamais (riis + teravili)	250 g	800 W	18-19	5	Lisage 400 ml külma vett.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Lisage 1000 ml kuuma vett.

Küpsetusjuhis värskele köögiviljale

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Lisage 30-45 ml külma vett (2-3 spl) iga 250 g kohta, kui pole soovitatud teistsugust veekogust - vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga - vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid.
Katke ooteajaks (3 minutit) kinni.

Näpunäide: Lõigake köögivili ühesuurusteks tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Kõiki värskeid köögivilju tuleks küpsetada mikrolaine täisvõimsusel (800 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Brokoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele.
Brüsseli kapsas	250 g	5½-6½	3	Lisage 60-75 ml (5-6 spl) vett.
Porgandid	250 g	4½-5	3	Lõigake porgand ühesuurusteks tükkideks.
Lillkapsas	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele.
Suvikõrvits	250 g	3½-4	3	Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või veidi võid. Küpsetage kergelt.
Munataim	250 g	3½-4	3	Lõigake munataim väikesteks lõikudeks ja piserdage 1 spl sidrunimahlaga.
Porrulauk	250 g	4½-5	3	Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks.
Seened	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge vett lisage. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist.
Sibulad	250 g	5½-6	3	Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 spl) vett.
Paprika	250 g	4½-5	3	Lõigake paprika õhukesteks ribadeks.
Kartulid	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks.
Nuikapsas	250 g	5-5½	3	Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 27 2011-06-03 10:30:35

SOOJENDAMINE

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti.
Kasutage juhisena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

Paigutamine ja katmine
Vältige suurte tükkide, näiteks praetükkide, soojendamist - need võivad enne keskosa tulikuumaks soojenemist väljastpoolt kõrbema minna või kuivaks muutuda. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine
Mõne toidu puhul on sobivaks võimsuseks 800 W, kuid teiste soojendamisel tuleb kasutada väiksemat võimsust - 600 W, 450 W või isegi 300 W. Täpsemad andmed leiate tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapirukad). Segage hoolikalt või pöörake soojendamise ajal ümber - nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest). Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajadusel aega veidi juurde lisada.

Soojendamine ja ooteajad
Toidu esmakordsel soojendamisel on kasulik vajaminev aeg tuleviku tarbeks üles märkida.
Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks tervenisti soe.
Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda.
Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2-4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

VEDELIKE SOOJENDAMINE

Pärast väljalülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

IMIKUTOIDU SOOJENDAMINE

IMIKUTOIT: Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt!
Jätke 2-3 minutiks enne lapsele andmist seisma. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri.
Soovitatav serveerimistemperatuur: vahemikus 30-40 °C.
IMIKU PIIM: Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel lutti pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur: umbes 37 °C.
MÄRKUS: Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida.
Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 28 2011-06-03 10:30:35

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg	Ooteaeg (min)	Juhised
Imikutoit (köögivili + liha)	190 g	600 W	30 s	2-3	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.
Imikupuder (pudruteravili + piim + puuvili)	190 g	600 W	20 s	2-3	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.
Imiku piim	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s kuni 1 min	2-3	Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kaant peale pange. Raputage läbi ja jätke vähemalt 3 minutiks seisma. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri.

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Joogid (kohv, tee ja vesi)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Kallake tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass/kruus pöördalusele. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt.
Supp (jahutatud)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord.
Hautis (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage aeg-ajalt soojendamise ajal ning ka enne veidikeseks seisma jätmist ja serveerimist
Kastmega pasta (jahutatud)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) madalale keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahju-kilega. Segage enne serveerimist.
Täidetud pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	5-6	3	Pange täidetud pasta (nt ravioli, tortellini) sügava keraamilise taldriku peale. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.
Praad (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½	3	Pange 2-3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahju-kilega.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 29 2011-06-03 10:30:35

KÄSITSI SULATAMINE

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.
Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.
Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Pöörake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel.
Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.
Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga.
Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihal enne jätkamist 20 minutit seista.
Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vaadake järgnevat tabelit.

Näpunäide: Õhemad viilud sulavad kiiremini kui paksud ning väiksemad kogused vajavad sulamiseks vähem aega. Pidage see meeles toidu külmutamisel ning sulatamisel.

Umbes -18 -20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhisena järgnevat tabelit.

Külmutatud toit tuleks sulatada, kasutades sulatamise võimsustaset (180 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Liha				
Veisehakkliha	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Asetage liha keraamilisele taldrikule.
Sealiha lõigud	250 g	7½-8½		Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga.
				Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Linnuliha				
Kanatükid	500 g (2 tk)	14½-15½	15-40	Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Terve kana	900 g	28-30		
Kala				
Kalafilee	250 g (2 tk)	6-7	5-15	Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule.
	400 g (4 tk)	12-13		Asetage õhemad osad paksemate osade alla.
				Katke servad alumiiniumfooliumiga.
				Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Puuviljad				
Marjad	250 g	6-7	5-10	Jaotage puuviljad ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga).
Sai				
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	(2 tk) (4 tk)	½-1 2-2½	5-20	Asetage kuklid ringina või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel.
Röstsai/võileib	250 g	4 ½ -5		Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Saksa must leib (nisu + rukkijahu)	500 g	8-10		

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 30 2011-06-03 10:30:35

GRILL

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Grilli 3-4 minutit eelkuumutamine pruunistab toidu kiiremini.

Ahjunõud grillimiseks:
Peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Grillimiseks sobilikud toidud:
Karbonaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni ja suitsusingi viilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused röstsaiad.

Tähtis:

Kui grillirežiim on kasutusel, veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõnsuse laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Pidage meeles, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti öeldud.

MIKROLAINE + GRILL

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojuse mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt. Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi:
600 W + Grill, 450 W + Grill ja 300 W + Grill.

Ahjunõud mikrolainete ja grilli kombinatsiooni kasutamisel
Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained läbistavad. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Mikrolaine ja grilli kombineerimisel sobivad toidud:
Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitude puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta) ning toitude puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisaega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb pöörata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

Tähtis:
Kui kombineeritud režiim (mikrolaine + grill) on kasutusel, siis veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõne laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Jätke meelde, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti märgitud. Vastasel juhul peab selle asetama pöördalusele. Jälgige juhiseid järgnevas tabelis.
Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber pöörata.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 31 2011-06-03 10:30:35

Grillijuhis külmutatud toitudele

Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisena.

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	(2 tk) (4 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Ainult grill 1-2 1-2	Asetage kuklid ringjalt restile. Grillige kuklite teine pool soovitud krõbeduseni. Laske seista 2-5 minutit.
Pikad prantsuse saiad + kate (tomatid, juust, sink, seened)	250-300 g (2 tk)	450 W + grill	8-9	-	Pange kaks külmutatud pikka saia kõrvuti restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Gratään (köögiviljad või kartulid)	400 g	450 W + grill	13-14	-	Pange külmutatud gratään väikesesse, ümmargusse kaanega klaasnõusse. Pange alus restile. Pärast küpsetamist laske seista 2-3 minutit.
Pasta (Cannelloni, makaronid, lasanje)	400 g	Mikrolaine + grill	600 W + grill 14-15	Ainult grill 2-3	Pange külmutatud pasta väikesesse, ümmargusse kaanega klaasnõusse. Pange alus restile. Pärast küpsetamist laske seista 2-3 minutit.
Kanasuupisted	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Pange kanasuupisted restile. Pöörake peale esimese aja möödumist ümber.
Ahjukrõpsud	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Asetage ahjukrõpsud ühtlaselt restil olevale küpsetuspaberile.

Värskete toitude grillijuhis

Eelsoojendage grilli grillirežiimil 3-4 minutit.

Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisena.

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Röstviilud	(4 tk) (igaüks 25 g)	Ainult grill	4-5	4½-5½	Pange röstviilud restile üksteise kõrvale.
Kuklid (küpsetatud)	2-4 tükki	Ainult grill	2-3	2-3	Asetage kuklid ringjalt, alumine pool üleval, otse pöördalusele.
Grillitud tomatid	200 g (2 tk) 400 g (4 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 4½-5½ 7-8	Ainult grill 2-3	Poolitage tomatid. Riputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt kaanega klaasnõusse. Asetage nõu restile.
Hawaii röstsai (sink, ananass, juustuviilud)	(2 tk) (300 g)	450 W + grill	3½-4	-	Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega röstsaiad restile. Pange kaks röstsaia vastakuti otse restile. Laske seista 2-3 minutit.
Ahjukartulid	250 g 500 g	600 W + grill	4 ½-5 ½ 8-9	-	Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt restile, lõigatud pool grilli suunas.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 32 2011-06-03 10:30:35

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Kanatükid	450-500 g (2 tk)	300 W + grill	10-12	12-13	Valmistage kanatükid õli ja maitseainetega ette. Asetage need ringjalt, luud suunatud sissepoole. Asetage üks kanatükk resti keskele. Laske seista 2-3 minutit.
Lambakarbonaad/ biifsteegid (poolküps)	400 g (4 tk)	Ainult grill	12-15	9-12	Katke lambalihaõigud õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Sealihalõigud	250 g (2 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 7-8	Ainult grill 6-7	Katke sealihalõigud õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Ahjuõunad	1 õun (umbes 200 g) 2 õuna (umbes 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	-	Puhastage õunad ning täitke need rosinate ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad kaanega klaasnõusse. Pange nõu restile.

SPETSIAALSED NÄPUNÄITED

VÕI SULATAMINE
Pange 50 g võid väikesesse sügavasse klaasnõusse. Katke plastkaanega. Kuumutage 30-40 sekundit 800 W juures kuni või on sulanud.

ŠOKOLAADI SULATAMINE
Pange 100 g šokolaadi väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 3-5 sekundit 450 W juures kuni šokolaad on sulanud. Segage paar korda sulatamise käigus. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

SUHKRUSTUNUD MEE SULATAMINE
Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 20-30 sekundit 300 W juures, kuni mesi on sulanud.

ŽELATIINI SULATAMINE
Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kaanega klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Segage pärast sulatamist.

GLASUURI / KATTE VALMISTAMINE (KOOKIDELE)
Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkru ja 250 ml külma veega. Küpsetage klaasnõus 3½ kuni 4½ minutit 800 W juures kuni glasuur/kate on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

MOOSI VALMISTAMINE
Pange 600 g puuvilju (võib ka erinevaid marju) sobiliku suurusega kaanega klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Küpsetage kaetuna 10-12 minutitt 800 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske seista 5 minutit.

PUDINGI VALMISTAMINE
Segage pudingipulber suhkru ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhendit ning segage korralikult. Kasutage sobiliku suurusega kaanega klaasnõud. Küpsetage kaetuna 6½ kuni 7½ minutitt 800 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt.

MANDLILAASTUDE PRUUNISTAMINE
Pange 30 g mandlilaaste keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Segage korduvalt pruunistamisel 3½ kuni 4½ minutit 600 W juures. Laske ahjus seista 2-3 minutit. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 33 2011-06-03 10:30:35

MIKROLAINEAHJU PUHASTAMINE

Järgmisi mikrolaineahju osi tuleb puhastada regulaarselt, et vältida rasva- ja toidujäätmete kihi moodustumist:

- Sise- ja välispinnad
- Uks ja uksetihendid
- Pöördalus ja pöördtugi

ALATI jälgige, et uksetihendid oleksid puhtad ja et uks sulguks korralikult.

Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda ning see võib omakorda seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

1. Puhastage ahju välispindu pehme lapi ja sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage.
2. Eemaldage sisepindadelt või pöördtoelt kõik pritsmed ja plekid seebivees niisutatud lapiga. Loputage ja kuivatage.
3. Kinnijäänud toiduosakeste ja halva lõhna eemaldamiseks asetage pöördalusele tassitäis veega lahjendatud sidrunimahla ja kuumutage maksimaalsel võimsusel kümme minutit.
4. Peske nõudepesumasinakindlat taldrikut vastavalt vajadusele.

ÄRGE laske vett ventilatsiooniavadesse tilkuda. **ÄRGE KUNAGI** kasutage mis tahes abrasiivseid tooteid ega kemikaale. Eriti tähelepanelik olge uksetihendite puhastamisel ning jälgige, et toiduosakesed:

- Ei koguneks
- Ei takistaks ukse korralikku sulgumist

Puhastage mikrolaineahju sisemust kohe pärast iga kasutust õrna pesulahusega, kuid laske põletuste vältimiseks mikrolaineahjul eelnevalt maha jahtuda.

MIKROLAINEAHJU HOIDMINE JA PARANDAMINE

Mikrolaineahju hoidmisel või teenindusse viimisel tuleks meeles pidada järgmist.

Ahju ei tohi kasutada, kui uks või uksetihendid on kahjustatud:

- Katkine hing
- Kahjustunud tihendid
- Väändunud või kõverdunud korpus

Parandustöid tohib läbi viia ainult kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik.

ÄRGE KUNAGI eemaldage ahju küljest väliskorpust. Kui ahi on rikkis ja vajab parandamist või kui teil on kahtlusi selle seisukorra osas:

- Eemaldage pistik seinakontaktist
- Pöörduge lähimasse müügijärgsesse teeninduskeskusse

Kui soovite ahju ajutiselt hoiupaika panna, valige selleks kuiv ja tolmuvaba koht.
Põhjus: tolm ja niiskus võivad ahju töötavaid osi oluliselt kahjustada.

See mikrolaineahi pole ette nähtud kommertskasutuseks.

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 34 2011-06-03 10:30:35

TEHNILISED ANDMED

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seetõttu võivad nii disainielemendid kui ka käesolevad kasutusjuhised ilma ette teatamata muutuda.
Vastavalt määrusele 2/1984 (III.10) BKM-IpM kinnitame, et Samsungi ahjud GS89F / GS89F-SP vastavad allpool toodud tehnilistele nõuetele.

Mudel	**GS89F / GS89F-SP**
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz
Energiatarbimine Mikrolaine Ainult Kombineeritud režiim	 1200 W 1100 W 2300 W
Väljundvõimsus	100 W / 800 W (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Jahutusmeetod	Jahutus-ventilatsioonimootor
Mõõtmed (L x K x S) Väline Ahju õõnsus	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Maht	23 liitrit
Kaal Net	 ca 13,5 kg

MÄRKUS

GS89F_BAL_03817G-01-ET.indd 35 2011-06-03 10:30:35

KÜSIMUSED VÕI MÄRKUSED

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
RUSSIA	8-800-555-55-55	

Kood: DE68-03817G-01

GS89F / GS89F-SP

Mikrobangų krosnelė

Savininko instrukcijos ir gaminimo vadovas

įsivaizduokite galimybes

Dėkojame, kad įsigijote šį „Samsung“ gaminį.
Užregistruokite savo gaminį adresu

www.samsung.com/register

CE

Planet First **100% Recycled Paper**

Šis vadovas pagamintas iš 100% perdirbto popieriaus.

SAMSUNG

LIETUVIŲ

TURINYS

Trumpasis vadovas 2
Krosnelė 3
Valdymo skydelis 4
Priedai 5
Šios instrukcijų knygelės naudojimas 6
Svarbi saugos informacija 6
Simbolių ir piktogramų paaiškinimas 6
Atsargumo priemonės, kad būtų išvengta pernelyg didelės mikrobangų energijos 6
Svarbios saugos instrukcijos 7
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos) 9
Mikrobangų krosnelės įrengimas 10
Laiko nustatymas 10
Ką daryti, jei abejojate ar turite problemų 11
Gaminimas/šildymas 11
Galios lygiai 12
Gaminimo laiko reguliavimas 12
Gaminimo sustabdymas 12
Energijos taupymo režimo nustatymas 12
Valymo garais funkcijos naudojimas (tik gs89f) 13
Automatinio šildymo funkcijos naudojimas 14
Automatinio šildymo nustatymai 14
Automatinės atšildymo funkcijos naudojimas 15
Automatinio galios atšildymo parametrai 15
Jutiklinio gaminimo funkcijos naudojimas 16
Jutiklinio gaminimo nustatymai 16
Automatinės gaminimo garuose funkcijos naudojimas (tik gs89f-sp) 18
Automatinio gaminimo garuose nustatymai 18
Rankinio gaminimo garuose nustatymai 19
Automatinio maisto gaminimo su plutele funkcijos naudojimas 20
Automatinio gaminimo su plutele nustatymai 20
Neautomatinio maisto gaminimo su plutele funkcijos naudojimas 21
Rankinio gaminimo su plutele nustatymai 21
Priedų pasirinkimas 22
Kepimas 23
Mikrobangų ir kepsninės derinimas 23
Garso signalo išjungimas 24
Mikrobangų krosnelės saugos užraktas 24
Virtuvės reikmenų vadovas 25
Gaminimo vadovas 26
Mikrobangų krosnelės valymas 34
Mikrobangų krosnelės laikymas ir taisymas 34
Techninės specifikacijos 35

TRUMPASIS VADOVAS

Jei norite pasigaminti maisto

1. Įdėkite maistą į krosnelę.
Pasirinkite galios lygį vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką .

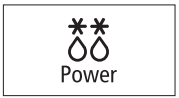
2. Nustatykite gaminimo laiką paspausdami atitinkamus mygtukus (—) ir (+).

3. Paspauskite ◈ mygtuką.

Rezultatas: Pradedama gaminti maistą. Baigus, krosnelė pypteli keturis kartus.

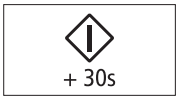
Jei norite automatiškai greitai atšildyti kokį nors maistą

1. Įdėkite užšaldytą maistą į krosnelę.
Pasirinkite maisto tipą vieną arba keletą kartą paspausdami mygtuką **Galios atšildymas** ( ).



2. Pasirinkite maisto svorį paspausdami mygtukus (—) ir (+).

3. Paspauskite ◈ mygtuką.



Jei norite pridėti 30 papildomų sekundžių

Palikite maistą krosnelėje.
Paspauskite **+30 s** vieną kartą arba keletą kartų, atsižvelgdami į tai, kiek papildomų 30 sekundžių norite pridėti.

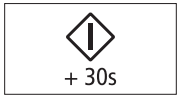
GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 2 2011-06-03 10:14:45

Jei norite pakepinti maistą

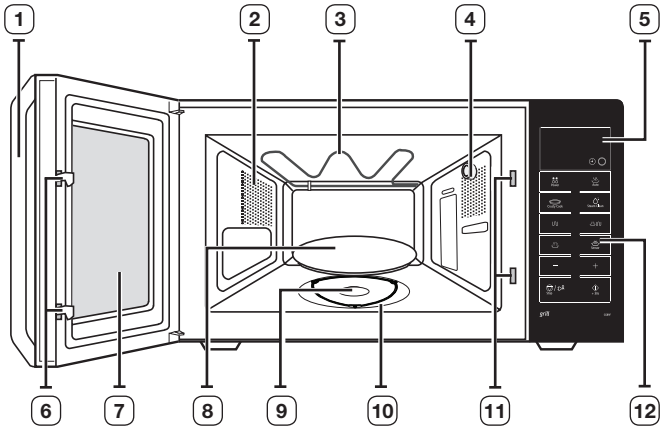
1. Paspauskite ᔓ mygtuką.

2. Nustatykite gaminimo laiką paspausdami mygtukus (—) ir (+).

3. Paspauskite ⏀ mygtuką.



KROSNELĖ

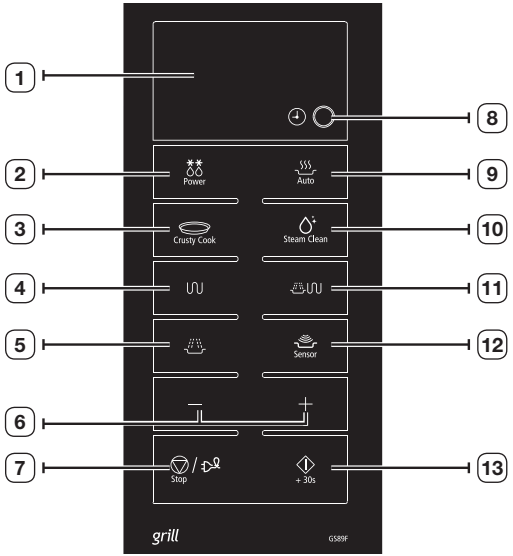


1. DURELIŲ RANKENA
2. VĖDINIMO ANGOS
3. KEPSNINĖ
4. APŠVIETIMAS
5. EKRANAS
6. DURELIŲ UŽRAKTAI
7. DURELĖS
8. SUKAMASIS DISKAS
9. SUKABINTUVAS
10. SUKAMASIS ŽIEDAS
11. SAUGOS BLOKAVIMO ANGOS
12. VALDYMO SKYDELIS

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 3 2011-06-03 10:14:45

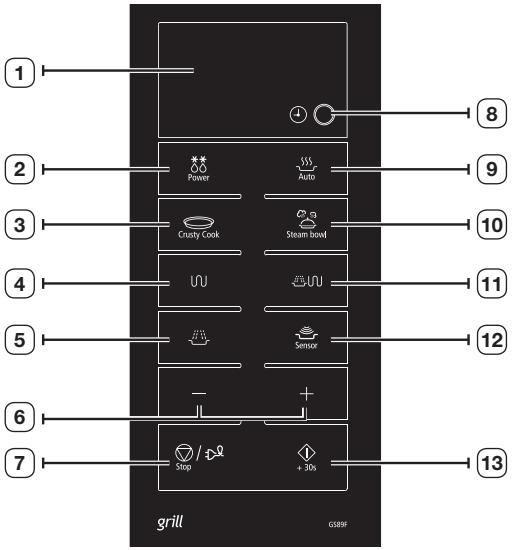
VALDYMO SKYDELIS

MODELIS: GS89F



1. EKRANAS
2. AUTOMATINIO GALIOS ATŠILDYMO MYGTUKAS
3. SKRUDINIMO FUNKCIJOS MYGTUKAS
4. KEPSNINĖS REŽIMO PASIRINKIMAS
5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS/ GALIOS LYGIO REŽIMO PASIRINKIMAS
6. MYGTUKAS Į VIRŠŲ (+) / Į APAČIĄ (—) (gaminimo laikas, svoris ir porcijos dydis)
7. SUSTABDYMO / ENERGIJOS TAUPYMO MYGTUKAS
8. LAIKRODŽIO NUSTATYMAS
9. AUTOMATINIO ŠILDYMO REŽIMO PASIRINKIMAS
10. VALYMO GARAIS MYGTUKAS
11. KOMBINACINIO REŽIMO PASIRINKIMAS
12. JUTIKLINIO GAMINIMO REŽIMO PASIRINKIMAS
13. PALEIDIMO MYGTUKAS

MODELIS: GS89F-SP



1. EKRANAS
2. AUTOMATINIO GALIOS ATŠILDYMO MYGTUKAS
3. SKRUDINIMO FUNKCIJOS MYGTUKAS
4. KEPSNINĖS REŽIMO PASIRINKIMAS
5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS/ GALIOS LYGIO REŽIMO PASIRINKIMAS
6. MYGTUKAS Į VIRŠŲ (+) / Į APAČIĄ (—) (gaminimo laikas, svoris ir porcijos dydis)
7. SUSTABDYMO / ENERGIJOS TAUPYMO MYGTUKAS
8. GARŲ MYGTUKAS
9. AUTOMATINIO ŠILDYMO REŽIMO PASIRINKIMAS
10. AUTOMATINIO GAMINIMO GARUOSE MYGTUKAS
11. KOMBINACINIO REŽIMO PASIRINKIMAS
12. JUTIKLINIO GAMINIMO REŽIMO PASIRINKIMAS
13. PALEIDIMO MYGTUKAS

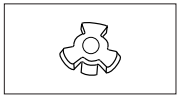
GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 4 2011-06-03 10:14:45

PRIEDAI

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, pateikiama keletas priedų, kuriuos galima naudoti įvairiais būdais.

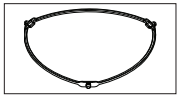
1. **Sukabintuvas** jau yra įtaisytas krosnelės pagrinde ant variklio veleno.

   Paskirtis: sukabintuvas suka sukamąjį diską.



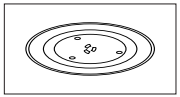
2. **Sukamasis žiedas:** dedamas krosnelės viduryje.

   Paskirtis: sukamasis žiedas palaiko sukamąjį diską.



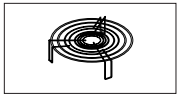
3. **Sukamasis diskas** yra įtaisomas ant sukamojo žiedo, ties viduriu pritaisomas prie sukabintuvo.

   Paskirtis: sukamasis diskas yra pagrindinis maisto gaminimo paviršius; jį galima lengvai išimti norint nuvalyti.



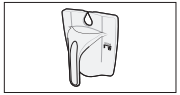
4. **Metalinė lentyna** yra pastatoma ant sukamojo disko.

   Paskirtis: metalinė lentyna gali būti naudojama kepsninės ir kombinaciniu maisto gaminimo režimu.



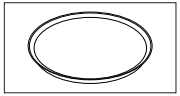
5. **Valymo vandens dubuo,** žr. 13 psl. (tik GS89F)

   Paskirtis: vandens dubenį galima naudoti valymui.



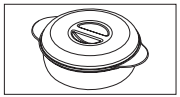
6. **Skrudinimo lėkštė,** žr. 20-22 psl.

   Paskirtis: skrudinimo lėkštė naudojama su automatinio skrudinimo funkcija arba neautomatinio skrudinimo funkcija.



7. **Garų viryklė,** žr. 18-19 psl. (tik GS89F-SP)

   Paskirtis : plastikinė garų viryklė naudojant galios garų funkciją.



NENAUDOKITE mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamojo disko.

NENAUDOKITE su garų virykle **kepsninės** (♨) ir **kombinuoto** (📶♨) režimo.

Darbo režimas	MIKROBANGOS (📶)	KEPSNINĖ (♨)	KOMBINUOTAS (📶♨)
(garų viryklė)	O	X	X

LIETUVIŲ

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 5 2011-06-03 10:14:46

ŠIOS INSTRUKCIJŲ KNYGELĖS NAUDOJIMAS

Ką tik įsigijote SAMSUNG mikrobangų krosnelę. Savininko instrukcijose yra vertingos informacijos apie maisto gaminimą mikrobangų krosnelėje:

- saugos priemonės;
- tinkami priedai ir virtuvės reikmenys;
- naudingi gaminimo patarimai;
- gaminimo patarimai;

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS.
ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.
Prieš naudodami krosnelę patvirtinkite, kad laikomasi pateiktų nurodymų.

- Naudokite šį prietaisą pagal paskirtį, kaip nurodyta šiame instrukcijų vadove. Šio vadovo įspėjimai ir svarbūs saugos nurodymai neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint bei naudojant savo prietaisą yra jūsų pačių atsakomybė.
- Šios naudojimo instrukcijos taikomos įvairiems modeliams, todėl jūsų mikrobangų krosnelės charakteristikos gali šiek tiek skirtis nuo aprašytųjų šiame vadove, gali būti taikomi ne visi įspėjamieji ženklai. Jei kyla klausimų arba neaiškumų, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos internete adresu www.samsung.com.
- Ši mikrobangų krosnelė skirta maistui šildyti. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių arba pagalvių, nes galima nudegti ir sukelti gaisrą. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant prietaisą.
- Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.

SIMBOLIŲ IR PIKTOGRAMŲ PAAIŠKINIMAS

ĮSPĖJIMAS — Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **sunkiai ar net mirtinai susižaloti**.

PERSPĖJIMAS — Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **lengvai susižaloti arba padaryti žalos nuosavybei**.

- Įspėjimas; gaisro pavojus
- Įspėjimas; karštas paviršius
- Įspėjimas; elektra
- Įspėjimas; sprogi medžiaga
- NEBANDYKITE.
- Tiksliai laikykitės nurodymų.
- NEARDYKITE.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš sienos lizdo.
- NELIESKITE.
- Įsitikinkite, ar įrenginys įžemintas, kad būtų išvengta elektros smūgio.
- Pagalbos kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Pastaba
- Svarbu

ATSARGUMO PRIEMONĖS, KAD BŪTŲ IŠVENGTA PERNELYG DIDELĖS MIKROBANGŲ ENERGIJOS.

Jei nebus taikomos nurodytos saugos priemonės, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

(a) Jokiomis aplinkybėmis neturi būti mėginama naudotis krosnele neuždarius durelių, negalima gadinti saugos užraktų (durelių užraktų) arba mėginti ką nors įkišti į jų angas.
(b) NEKIŠKITE jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinio paviršiaus, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis maisto arba valiklių likučiams. Užtikrinkite, kad durelės ir jų sandarinimo paviršiai būtų švarūs: pasinaudoję pirmiau nuvalykite drėgna šluoste, tada – švelnia ir sausa šluoste.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 6 2011-06-03 10:14:47

(c) NENAUDOKITE sugedusios krosnelės, kol jos nepataisys kvalifikuotas gamintojo parengtas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas. Ypač svarbu, kad tinkamai užsidarytų krosnelės durelės ir nebūtų sugadinta:
(1) durelės (sulenktos);
(2) durelių vyriai (sulūžę arba atsilaisvinę);
(3) durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai.

(d) Krosnelę turėtų reguliuoti arba taisyti tik tinkamai gamintojo parengtas ir kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas.

Šis gaminys yra 2 grupės B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukuriama ir (ar) elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM bei lankinio suvirinimo įranga. B klasės įranga tinkama naudoti namų aplinkoje ir visur, kur yra tiesioginis prijungimas prie žemos įtampos maitinimo tinklo, naudojamo tiekti energiją į pastatus buities tikslams.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

Užtikrinkite, kad visada būtų taikomos šios saugos priemonės.

⚠ ĮSPĖJIMAS				
Mikrobangų krosnelę turi būti leidžiama modifikuoti arba taisyti tik kvalifikuotiems darbuotojams.	✓	✓	✓	✓
Skysčių ir kito maisto nešildykite sandariose talpose.	✓	✓	✓	✓
Saugos sumetimais nenaudokite aukšto slėgio vandens valiklių arba garinių purškiklių.	✓	✓	✓	✓
Neįrenkite šio prietaiso prie šildytuvų, degių medžiagų, drėgnoje, taukuotoje arba dulkėtoje vietoje, tiesioginių saulės spindulių ir vandens pasiekiamoje vietoje arba ten, kur galimas dujų nuotėkis; būtinas lygus paviršius.	✓	✓	✓	✓
Šis prietaisas turi būti tinkamai įžemintas pagal vietinius ir nacionalinius įstatymus.	✓	✓	✓	✓
Nuo maitinimo kištuko ir jo kontaktų sausa šluoste reguliariai nuvalykite visus svetimkūnius, pvz., dulkes arba vandenį.	✓	✓	✓	✓
Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.	✓	✓	✓	✓
Įvykus dujų (pvz., propano, suskystintųjų naftos dujų ir kt.) nuotėkiui, nedelsdami išvėdinkite patalpą neliesdami maitinimo kištuko.	✓	✓	✓	✓
Nelieskite maitinimo kištuko drėgnomis rankomis.	✓	✓	✓	✓
Nemėginkite išjungti prietaiso ištraukdami maitinimo kištuką, kai įrenginys veikia.	✓	✓	✓	✓
Nekiškite pirštų arba svetimkūnių. Jei į prietaisą patektų, pvz., vandens, ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.	✓	✓	✓	✓
Saugokite prietaisą nuo didelio slėgio arba smūgių.	✓	✓	✓	✓
Nestatykite krosnelės virš dūžtančių objektų, pvz., kriauklės arba stiklo dirbinių. (Tik ant spintelės paviršiaus įrengiamas modelis)	✓	✓		
Prietaisui valyti nenaudokite benzeno, skiediklio, alkoholio, garų valiklio arba aukšto slėgio valiklio.	✓	✓	✓	✓
Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka nurodytas gaminio specifikacijose.	✓	✓		✓
Tvirtai įkiškite maitinimo kištuką į sienos lizdą. Nenaudokite šakotuvo, ilginimo laido arba elektros transformatoriaus.	✓	✓	✓	
Nekabinkite maitinimo laido ant metalinio objekto, nekiškite jo tarp daiktų arba už krosnelės.	✓	✓	✓	
Nenaudokite sugadinto maitinimo kištuko, maitinimo laido arba atsilaisvinusio sienos lizdo. Kai maitinimo kištukas arba maitinimo laidas sugadinami, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.	✓	✓	✓	✓
Prietaisai neskirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.	✓	✓		
Nepilkite arba tiesiogiai nepurkškite vandens į krosnelę.	✓	✓		
Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų arba ant krosnelės durelių.	✓	✓	✓	
Ant krosnelės paviršiaus nepurkškite lakių medžiagų, pvz., insekticidų.	✓	✓		
Vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su šiuo prietaisu.	✓	✓	✓	✓

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 7 2011-06-03 10:14:50

⊘	Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, kemperiuose ir pan.	✓	✓	✓	✓
⊘	Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Būkite ypač atsargūs šildydami patiekalus arba gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio, nes alkoholio garai gali pasiekti įkaitusias krosnelės dalis.	✓		✓	✓
⊘	Mikrobangų krosnelė skirta statyti ant spintelės paviršiaus, ji neturi būti dedama į spintą.	✓	✓	✓	✓
★	**ĮSPĖJIMAS:** prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti įkaistančių elementų. Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai neturi būti prileidžiami be nuolatinės priežiūros.	✓	✓	✓	✓
★	**ĮSPĖJIMAS:** vaikams leiskite naudotis krosnele be priežiūros tik davę atitinkamus nurodymus, kad jie galėtų naudotis krosnele saugiai ir suprastų netinkamo naudojimo pavojus.	✓	✓	✓	✓
★	Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni kaip 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fizinės, jutimų arba protinės galimybės menkesnės arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba pamokomi saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimą pavojų. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ĮSPĖJIMAS:** jei durelės arba durelių sandarikliai sugadinami, krosnelė neturi būti naudojama, kol ją pataisys kvalifikuotas asmuo.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ĮSPĖJIMAS:** galimas pavojus, jei bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, per kuriuos pašalinamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, atlieka nekvalifikuotas asmuo.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ĮSPĖJIMAS:** įsitikinkite, ar prietaisas išjungtas prieš keičiant lempą, kad būtų išvengta elektros smūgio pavojaus.	✓	✓	✓	
⊘	**ĮSPĖJIMAS:** skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.	✓		✓	✓
⊘	**ĮSPĖJIMAS:** pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami, kad nenudegtų.	✓		✓	

★	**ĮSPĖJIMAS:** mikrobangų krosnele šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą reikia saugotis; siekdami išvengti tokios situacijos VISADA leiskite pastovėti bent 20 sekundžių po to, kai krosnelė išjungiama, kad temperatūra suvienodėtų. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Jei apsiplikėte, laikykitės šių PIRMOSIOS PAGALBOS nurodymų: • nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių; • apriškite švariu sausu tvarsčiu; • netepkite jokiais kremais, aliejais arba losjonais.	✓	✓	✓	✓
★	Naudojamas prietaisas įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti krosnelės viduje esančių įkaistančių elementų.	✓		✓	✓
★	**ĮSPĖJIMAS:** maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų;			✓	
★	Prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus), kurių fizinės, jutimo ar psichinės galimybės yra ribotos, arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, kai naudojasi šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.	✓	✓	✓	✓
★	Krosnelė turėtų būti tinkamai orientuota ir pastatyta tinkamame aukštyje, kad būtų galima lengvai pasiekti jos vidų ir valdymo sritį.	✓	✓	✓	✓
★	Prieš naudojant krosnelę pirmą kartą, įdėjus vandens ji turėtų būti įjungta 10 minučių ir tik tada naudojama.	✓	✓	✓	✓
★	Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką. Jei krosnelė skleidžia keistą garsą, degėsių kvapą arba dūmus, nedelsdami ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.	✓	✓	✓	✓
⊘	Valant paviršiai gali įkaisti labiau nei įprastai, vaikai neturėtų būti prileidžiami. (Tik modeliui su valymo funkcija)		✓	✓	
⊘	Prieš valant turi būti pašalintas išbėgęs maistas, o valymo vadove nurodytus virtuvės reikmenis galima palikti. (Tik modeliui su valymo funkcija)	✓	✓	✓	✓

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 8 2011-06-03 10:14:52

⚠ PERSPĖJIMAS				
Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse; NENAUDOKITE jokių metalinių talpyklų, stalo indų su aukso arba sidabro apdaila, iešmų, šakučių ir kt. Pašalinkite popierinių arba plastikinių maišelių vielos raiščius. Priežastis: galimas elektros lankas arba kibirkščiavimas, krosnelė gali būti sugadinta.	✓		✓	✓
Kai maistą šildote plastikinėse arba popierinėse talpyklose, stebėkite krosnelę, nes yra užsidegimo pavojus;	✓		✓	
Nenaudokite mikrobangų krosnelės džiovinti popieriui arba drabužiams.	✓		✓	✓
Mažesniam maisto kiekiui šildyti naudokite trumpesnį laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.	✓		✓	✓
Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durelių, kad nekiltų liepsna;	✓		✓	✓
Krosnelė turi būti reguliariai valoma ir šalinami maisto likučiai;	✓	✓		✓
Nemerkite maitinimo kabelio arba kištuko į vandenį, saugokite maitinimo kabelį nuo karščio.	✓	✓		
Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę; be to, nešildykite oro nepraleidžiančių arba vakuuminių butelių, indų, talpyklų, nelukštentų riešutų, pomidorų ir kt.			✓	✓
Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Šios medžiagos gali užsidegti karštam orui išeinant iš krosnelės. Be to, krosnelė gali perkaisti ir išsijungti automatiškai; ji neįsijungs, kol pakankamai neatvės.	✓		✓	
Imdami indą iš krosnelės visada užsimaukite virtuvines pirštines, kad nenudegtumėte.			✓	
Kol krosnelė neatvėsusi, nelieskite kaitinamųjų elementų arba vidinių krosnelės sienelių.			✓	
Pamaišykite skysčius praėjus pusei šildymo laiko arba baigus šildyti ir leiskite skysčiui bent 20 sekundžių pastovėti, kad jis staiga neužvirtų.			✓	
Atidarydami krosnelės dureles stovėkite rankos ilgio atstumu, kad nenudegintų išsiveržęs karštas oras arba garai.			✓	
Nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia. Mikrobangų krosnelė automatiškai išsijungs 30 minučių saugos tikslais. Rekomenduojama krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.	✓			✓
Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to gali suskilti stiklas.	✓			✓
Krosnelę pastatykite atsižvelgdami į šiame vadove nurodytus tarpus. (Žr. Mikrobangų krosnelės įrengimas)	✓		✓	
Būkite atsargūs, kai kitus elektros prietaisus jungiate į lizdus, esančius prie krosnelės.	✓	✓	✓	

TINKAMAS ŠIO GAMINIO IŠMETIMAS (ELEKTROS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS ATLIEKOS)

Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti.

Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje šį gaminį pirko, arba į vietos valdžios institucijas.

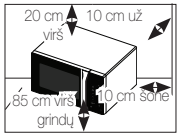
Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 9 2011-06-03 10:14:53

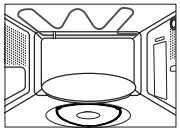
MIKROBANGŲ KROSNELĖS ĮRENGIMAS

Pastatykite krosnelę ant lygaus paviršiaus 85cm aukštyje virš grindų. Paviršius turi būti pakankamai tvirtas, kad išlaikytų krosnelės svorį.

1. Įrengdami krosnelę įsitikinkite, kad būtų tinkamas vėdinimas: už jos ir šonuose palikite bent 10 cm (4 col.) tarpą ir 20 cm (8 col.) tarpą virš krosnelės.



2. Iš krosnelės išimkite visas pakuotės medžiagas. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąjį diską. Patikrinkite, ar sukamasis diskas sukasi laisvai.



3. Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.

Jei maitinimo laidas pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu laidu arba rinkiniu, įsigyjamu iš gamintojo arba jo aptarnavimo atstovo. Saugos sumetimais kabelį junkite į 3 kontaktų 230 voltų 50 Hz kintamosios srovės įžemintą lizdą. Jei pažeidžiamas šio prietaiso maitinimo kabelis, jį reikia pakeisti specialiu kabeliu.

Nestatykite mikrobangų krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie orkaitės arba radiatoriaus. Turi būti atsižvelgiama į krosnelės maitinimo tiekimo specifikacijas, o naudojamas ilginamasis laidas turi būti tokio paties standarto kaip pateikiamas su krosnele. Vidų ir durelių sandariklį išvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti mikrobangų krosnelę.

LAIKO NUSTATYMAS

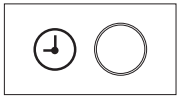
Jūsų mikrobangų krosnelėje yra įtaisytas laikrodis. Kai tiekiamas maitinimas, ekrane automatiškai rodoma „:0", „88:88" arba „12:00".
Nustatykite dabartinį laiką. Laikas gali būti rodomas 24 valandų arba 12 valandų formatu. Laikrodį reikia nustatyti:

- kai pirmą kartą įrengiate mikrobangų krosnelę;
- sutrikus maitinimui.

Nepamirškite iš naujo nustatyti laikrodžio, kai pereinama iš vasaros laiko į žiemos laiką ir atvirkščiai.

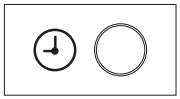
1. **Kad laikas būtų rodomas...** — **Tada paspauskite mygtuką ...**

   24 valandų formatu — Vieną kartą
   12 valandų formatu — Du kartus



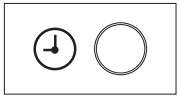
2. Kad nustatytumėte valandą, spauskite mygtukus (—) ir (+).

3. Paspauskite mygtuką.



4. Kad nustatytumėte minutę, spauskite mygtukus (—) ir (+).

5. Paspauskite mygtuką.



GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 10 2011-06-03 10:14:54

KĄ DARYTI, JEI ABEJOJATE AR TURITE PROBLEMŲ

Jei turite toliau nurodytų problemų, išbandykite pateiktus sprendimus.

Tai normalu.

- Kondensacija krosnelėje
- Oro srautas aplink dureles ir išorinį korpusą.
- Šviesos atspindžiai aplink dureles ir išorinį korpusą.
- Garai, besiveržiantys pro dureles arba angas.

Krosnelė neįsijungia paspaudus mygtuką ◇.

- Ar durelės iki galo uždarytos?

Maistas visai nešildomas.

- Ar teisingai nustatėte laikmatį ir (ar) paspaudėte mygtuką ◇?
- Ar durelės uždarytos?
- Ar neperkrovėte elektros grandinės ir neperdegė saugiklis, gal suaktyvintas pertraukiklis?

Maistas arba perkaitintas, arba per mažai pašildytas.

- Ar maisto tipui nustatyta tinkama gaminimo trukmė?
- Ar pasirinktas tinkamas galios lygis?

Krosnelėje vyksta kibirkščiavimas ir traškėjimas (elektros lankas).

- Ar nenaudojote indo su metalo apdaila?
- Ar krosnelėje nepalikote šakutės arba kito metalinio virtuvės reikmens?
- Ar aliuminio folija ne per arti vidinių sienelių?

Krosnelė trikdo radijo arba televizijos prietaisų darbą.

- Krosnelei veikiant galima pastebėti nedidelių televizijos arba radijo transliacijų trikdžių. Tai yra normalu. Norėdami išspręsti šią problemą, įrenkite krosnelę toliau nuo televizorių, radijo aparatų ir antenų.
- Jei trikdžius aptinka krosnelės mikroprocesorius, ekranas gali būti nustatytas iš naujo. Norėdami išspręsti šią problemą, ištraukite maitinimo kištuką ir vėl įkiškite. Iš naujo nustatykite laiką.

Jei pirmiau pateiktos rekomendacijos nepadeda išspręsti problemos, kreipkitės į vietinį atstovą arba SAMSUNG garantinio aptarnavimo tarnybą.

GAMINIMAS/ŠILDYMAS

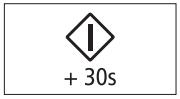
Šioje procedūroje paaiškinama, kaip gaminti arba šildyti maistą.
Prieš palikdami krosnelę be priežiūros visada patikrinkite gaminimo parametrus.
Pirmiausia padėkite maistą sukamojo disko viduryje. Tada uždarykite dureles

1. Paspauskite mygtuką.

Rezultatas: Rodomi 800 W (didžiausia gaminimo galia) rodmenys: pasirinkite tinkamą galios lygį dar kartą paspausdami mygtuką, kol bus rodoma atitinkama galia vatais. Žr. galios lygio lentelę.

2. Nustatykite gaminimo laiką paspausdami atitinkamus mygtukus (—) ir (+).

3. Paspauskite ◇ mygtuką.



Rezultatas: Užsidega krosnelės lemputė ir pradeda suktis sukamasis diskas.

1) Pradedama gaminti, o baigus krosnelė supypsi keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Niekada nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia.

Jei norite patiekalą trumpai pašildyti naudodami didžiausią galią (800 W), paprasčiausiai paspauskite mygtuką **+ 30 s** vieną kartą kiekvienam 30 sekundžių laikotarpiui. Krosnelė įsijungia iš karto.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 11 2011-06-03 10:14:54

GALIOS LYGIAI

Galite pasirinkti iš toliau nurodytų galios lygių.

Galios lygis	Galia	
	MIKROBANGOS	KEPSNINĖ
DIDELIS	800 W	-
VIDUTINIŠKAI DIDELIS	600 W	-
VIDUTINIS	450 W	-
VIDUTINIŠKAI MAŽAS	300 W	-
ATŠILDYMAS	180 W	-
MAŽAS / PALAIKYTI ŠILTĄ	100 W	-
KEPSNINĖ	-	1100 W
KOMBINACINIS I	600 W	1100 W
KOMBINACINIS II	450 W	1100 W
KOMBINACINIS III	300 W	1100 W

Jei pasirenkate aukštesnį galios lygį, gaminimo laiką reikia sutrumpinti.

Jei pasirenkate žemesnį galios lygį, gaminimo laiką reikia pailginti.

GAMINIMO LAIKO REGULIAVIMAS

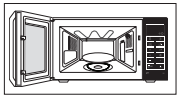
Galite pratęsti gaminimo laiką vieną kartą paspausdami mygtuką +30 s, norėdami pridėti 30 sekundžių.

Kiekvieną kartą norėdami pridėti 30 sekundžių, paspauskite mygtuką **+30 s**.

GAMINIMO SUSTABDYMAS

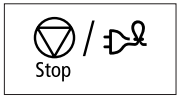
Norėdami patikrinti maistą, gaminimą galite bet kada sustabdyti.

1. Norėdami laikinai sustabdyti; atidarykite dureles.



Rezultatas: Gaminimas sustabdomas. Norėdami atnaujinti gaminimą, uždarykite dureles ir dar kartą paspauskite ⏀.

2. Norėdami visiškai sustabdyti; Paspauskite mygtuką ▽.



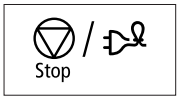
Rezultatas: Gaminimas sustabdomas.

Be to, galite atšaukti parametrą prieš pradėdami, tiesiog paspausdami **„Sustabdyti“** (▽).

ENERGIJOS TAUPYMO REŽIMO NUSTATYMAS

Krosnelė turi energijos taupymo režimą. Ši funkcija sutaupo elektros energijos, kai krosnelė nenaudojama.

- paspauskite mygtuką **„Energijos taupymas“** ().
- Norėdami išjungti energijos taupymo režimą, atidarykite dureles ir tada ekrane pasirodys „0". Krosnelė parengta naudojimui.



GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 12 2011-06-03 10:14:54

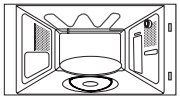
VALYMO GARAIS FUNKCIJOS NAUDOJIMAS (TIK GS89F)

Valymo garais sistemos generuojamas garas prasiskverbia į ertmės paviršių ir jį sudrėkina.
Po valymo garais funkcijos panaudojimo lengvai galėsite išvalyti visą krosnelės ertmę.

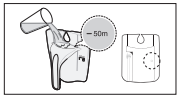
Šią funkciją naudokite tik tada, kai mikrobangų krosnelė visiškai atvėsta. (patalpos temperatūra)

Naudokite tik paprastą vandenį. Nenaudokite distiliuoto vandens.

1. Atidarykite dureles.

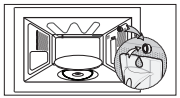


2. Pagal vandens indo išorėje pažymėta liniją (vandens lygį) pripilkite vandens. (Iki linijos telpa maždaug 50 ml.)



Jei įpilsite daugiau negu 50 ml water vandens, galimas nuotėkis galinėje pusėje per angą. Pilkite ne daugiau negu 50 ml vandens.

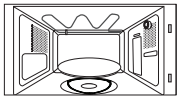
3. Įstatykite vandens indą į viršutinį vandens indo laikiklį kepimo kameros dešinėje sienelėje.



4. Uždarykite dureles.

5. Paspauskite mygtuką **Valymas garais** (). Valymo garais metu vidus gali **BŪTI MIGLOTAS**, tačiau tai yra ne defektas, tiesiog **VIDUJE** garai **UŽSTOJA ŠVIESĄ.**

6. Atidarykite dureles.



7. Išvalykite vidinę krosnelės ertmę sausu rankšluosčių. Nuimkite sukamąjį stalą ir lentyną nuvalykite popieriniu rankšluosčiu.

⚠ Vandens indą galima naudoti tik **Valymo garais** režimu.

Kepant ne skystą maistą, vandens indą reikia išimti, nes jis pažeis mikrobangų krosnelę ir sukels gaisrą.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 13 2011-06-03 10:14:55

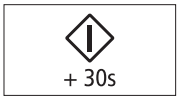
AUTOMATINIO ŠILDYMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Automatinio šildymo funkcija turi keturis iš anksto suprogramuotus gaminimo laikus.
Jums nereikia nustatyti gaminimo laiko arba galios lygio.
Galite reguliuoti porcijų skaičių paspausdami mygtukus (—) ir (+).
Pirmiausia maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

1. Pasirinkite šildomo maisto tipą, vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **„Automatinis Šildymas“** (♨).

2. Pasirinkite maisto svorį paspausdami mygtukus (—) ir (+). (Žr. šone esančią lentelę.)

3. Paspauskite ◈ mygtuką.



Rezultatas: Pradedama gaminti maistą. Baigus gaminti.

1) Krosnelė pypteli keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Naudokite tik indus, kurie tinkami mikrobangų krosnelėms.

AUTOMATINIO ŠILDYMO NUSTATYMAI

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios automatinio šildymo programos, kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos.

Koda/Maistas	Porcija	Laukimo laikas	Rekomendacijos
1. Paruoštas maistas (atvėsintas)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Įdėkite į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinkama maistui, sudarytam iš 3 komponentų (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir garnyras: bulvės, ryžiai arba makaronai).
2. Sriuba / padažas (atvėsintas)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Įpilkite sriubą / padažą į gilią keraminę sriubos lėkštę arba dubenį. Uždenkite, kol šildoma ir laukiama. Prieš laukimo laiką ir po jo pamaišykite.
3. Gėrimai (kava, pienas, arbata, vanduo – patalpos temperatūros)	150 ml (1 puodelis) 250 ml (1 bokalas)	1-2 min.	Pripilkite keraminį puodelį (150 ml) arba bokalą (250 ml) ir pastatykite sukamojo disko viduryje. Šildykite neuždengtą. Prieš laukimo laiką ir po jo gerai išmaišykite. Būkite atsargūs išimdami puodelius (žr. skysčių saugos nurodymus).
4. Makaronų apkepas (užšaldytas)	200 g 400 g	3 min.	Įdėkite užšaldytą makaronų apkepą į atitinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą ant lentynos. Ši programa tinka užšaldytiems makaronų apkepams, pavyzdžiui, lazanijai, ragučiams ar lakštiniams.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 14 2011-06-03 10:14:55

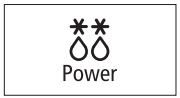
AUTOMATINĖS ATŠILDYMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Automatinio galios atšildymo funkcija leidžia atšildyti mėsą, paukštieną, žuvį ir duoną ar pyragą. Atšildymo laikas ir galios lygis nustatomi automatiškai. Tiesiog reikia pasirinkti programą ir svorį.

Naudokite tik indus, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėje.

Pirmiausia užšaldytą maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

1. Pasirinkite šildomo maisto tipą, vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **„Atšildymo Galia“** (⁂). (Žr. šone esančią lentelę.)



2. Nusttykite maisto svorį mygtukais (—) ir (+). Galima nustatyti iki 1500 g svorį

3. Paspauskite ⏀ mygtuką.

Rezultatas:

- Pradedamas atšildymas;
- krosnelė pypteli praėjus pusei atšildymo laiko, primindama, kad laikas apversti maistą;
- dar kartą paspauskite mygtuką ⏀, norėdami baigti atšildyti.

Be to, maistą galima atšildyti neautomatiniu būdu. Norėdami tai atlikti, pasirinkite mikrobangų krosnelės gaminimo / šildymo funkciją, kurios galios lygis 180 W. Daugiau informacijos žr. 11 puslapio skyriuje „Gaminimas/Šildymas”.

AUTOMATINIO GALIOS ATŠILDYMO PARAMETRAI

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios automatinio galios atšildymo programos, kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos.
Prieš atšildydami išimkite visų rūšių pakuotės medžiagas. Mėsą, paukštieną, žuvį ir duoną ar pyragą sudėkite į keraminę lėkštę.

Koda/ Maistas	Porcija	Laukimo laikas	Rekomendacijos
1. Mėsa	200-1500 g	20-60 min.	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Apverskite mėsą, kai krosnelė pypteli. Ši programa tinkama jautienai, avienai, kiaulienai, kepsniams, žlėgtainiams ir mėsos faršui.
2. Paukštiena	200-1500 g	20-60 min.	Kojelių ir sparnelių galiukus uždenkite aliuminio folija. Kai krosnelė pypteli, apverskite paukštieną. Ši programa tinkama neišdarinėtai vištai ir vištienos porcijoms.
3. Žuvis	200-1500 g	20-50 min.	Neišdarinėtos žuvies galinę dalį uždenkite aliuminio folija. Kai krosnelė pypteli, apverskite žuvį. Ši programa tinkama neišdarinėtai žuviai ir žuvies filė.
4. Duona / pyragas	125-625 g	5-20 min.	Padėkite duoną ant servetėlės ir apverskite, kai tik pypteli krosnelė. Įdėkite pyragą į keraminę lėkštę ir, jei įmanoma, apverskite, kai tik pypteli krosnelė. (Krosnelė veikia toliau ir sustabdoma, kai atidarote dureles. Ši programa tinkama visų rūšių duonai, supjaustytai ir nesupjaustytai, taip pat – bandelėms ir prancūziškiesiems batonams. Bandelės išdėliokite ratu. Ši programa tinkama visų rūšių mielių pyragams, biskvitams, varškės pyragams ir sluoksniuotos tešlos pyragaičiams. Ji netinka trapiems pyragaičiams, vaisiniams ir grietinėlės pyragams, taip pat – pyragams su šokolado apdaila.

Jei norite atšildyti maistą neautomatiniu būdu, pasirinkite funkciją „Manual Defrosting“ (neautomatinis atšildymas) su 180 W galios lygiu. Daugiau informacijos apie neautomatinį atšildymą ir atšildymo laiką žr. 30 puslapyje.

LIETUVIŲ

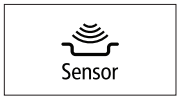
GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 15 2011-06-03 10:14:56

JUTIKLINIO GAMINIMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Jutiklinio gaminimo funkciją sudaro penkios programos su iš anksto nustatytu kepimo laiku.
Jums nereikia nustatyti gaminimo laiko arba galios lygio.
Galite reguliuoti jutiklinio gaminimo kategoriją paspausdami mygtukus (—) ir (+).
Pirmiausia maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

Naudokite tik indus, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėje.

1. Pasirinkite šildomo maisto tipą, vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **Jutiklinis Gaminimas** (Sensor) (Žr. šone esančią lentelę.)



2. Paspauskite ◈ mygtuką.

Rezultatas: Pradedama gaminti maistą. Baigus gaminti.

1) Krosnelė pypteli keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Naudokite tik indus, kurie tinkami mikrobangų krosnelėms.

JUTIKLINIO GAMINIMO NUSTATYMAI

Šioje lentelėje pateikiamos 5 jutiklinio gaminimo programos. Jos apima rekomenduotą svorių diapazoną maistui, stovėjimo laiką po gaminimo ir atitinkamas rekomendacijas. Po to, kai paleidžiate programą, gaminimo laikas ir galios lygis yra apskaičiuojami automatiškai. Gaminimo procesą kontroliuoja jutiklinė sistema.
Išimdami užsimaukite virtuvines pirštines!

Koda/Maistas	Porcijos dydis	Laukimo laikas (min.)	Rekomendacijos
1. Brokoliai	200-500 g	1-2	Nuplaukite ir nuvalykite brokolius, susmulkinkite į galvutes. Tolygiai sudėkite jas į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30-45 ml vandens (2-3 valg. šaukštus). Pastatykite indą sukamojo disko viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite. Programa tinka brokoliams, cukinijoms, baklažanams, moliūgams ir paprikoms.
2. Smulkintos morkos	200-500 g	1-2	Nuplaukite ir nuvalykite morkas, supjaustykite vienodais griežinėliais. Sudėkite jas į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30-45 ml vandens (2-3 valg. šaukštus). Pastatykite indą sukamojo disko viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite. Programa tinka morkoms, kalafiorų galvutėms ir griežtiniams kopūstams.
3. Nuskustos bulvės	200-800 g	2-3	Nuplaukite ir nuskuskite bulves, supjaustykite vienodo dydžio griežinėliais. Sudėkite jas į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 45-60 ml vandens (3-4 valg. šaukštus). Pastatykite indą sukamojo disko viduryje. Gaminkite uždengę.
4. Atvėsinta sriuba	250-500 g	2-3	Supilkite į gilią keraminę lėkštę arba dubenį ir šildydami uždenkite plastikiniu dangčiu. Pastatykite indą su sriuba sukamojo disko viduryje. Prieš laukimo laiką ir po jo gerai išmaišykite.
5. Užšaldyta sriuba (-18 °C)	250-500 g	2-3	Praplėškite užšaldytos sriubos plėvelę ir pastatykite sukamojo disko viduryje. Pastatykite indą su sriuba sukamojo disko viduryje. Prieš laukimo laiką ir po jo gerai išmaišykite.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 16 2011-06-03 10:14:56

Automatinio jutiklinio gaminimo instrukcijos

Automatinis jutiklis leidžia gaminti maistą automatiškai nustatant dujų kiekį, išsiskiriantį gaminant maistą.

- Gaminant maistą išsiskiria įvairių tipų dujos. Automatinis jutiklis nulemia, kiek laiko ir koks galios lygis reikalingas, nustatydamas tokias išsiskiriančias iš maisto dujas, todėl jums nereikės patiems nustatyti gaminimo laiko ir galios lygio.
- Kai uždengiate talpyklę dangteliu ar plastikine plėvele jutiklinio gaminimo metu, automatinis jutiklis nustatys dujas, išsiskiriančias po to, kai talpyklė bus prisotinta garų.
- Likus nedaug iki gaminimo pabaigos, pradedama atvirkštinė likusio gaminimo laiko atskaita. Tai tinkamas laikas maišyti ar apsukti maistą, kad jis lygiai apkeptų, jei to reikia.
- Prieš automatinį jutiklinį gaminimą maistą galima pagardinti prieskoniais, žolelėmis ar padažu. Tačiau nepamirškite, kad druska arba cukrus gali pradeginti ant maisto dėmes, todėl šiuos ingredientus reikia pridėti po pagaminimo.
- Funkcinis skydelis Daugiau / Mažiau naudojamas pailginti arba sutrumpinti gaminimo laiką. Šią funkciją naudokite pakoreguoti gaminimo laiką pagal skonį. Virtuvės reikmenys ir dangčiai jutiklinio gaminimo programoms.
- Kad gautumėte gerus gaminimo rezultatus su šia funkcija, pagal nurodymus pasirinkite tinkamas talpyklas ir dangtelius lentelėse šioje knygelėje.
- Visada naudokite talpykles, kurias saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, ir uždėkite jas dangteliais arba plastikine plėvele. Kai naudojate plastikinę plėvelę, vieną kampą palikite neuždengtą, kad tinkamu greičiu iš indo galėtų išeiti garas.
- Visada uždenkite dangteliu, skirtu naudojamam indui. Jei indas savo dangtelio neturi, naudokite plastikinę plėvelę.
- Pripildykite talpyklą bent iki pusės.
- Maistą, kurį reikia maišyti ar apversti, reikia maišyti ar apversti jutiklinio gaminimo ciklui artėjant prie pabaigos, po to, kai ekrane prasideda atvirkščia laiko atskaita.

Virtuvės reikmenys ir dangčiai jutiklinio gaminimo programoms

- Kad gautumėte gerus gaminimo rezultatus su šia funkcija, pagal nurodymus pasirinkite tinkamas talpyklas ir dangtelius lentelėse šioje knygelėje.
- Visada naudokite talpykles, kurias saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, ir uždėkite jas dangteliais arba plastikine plėvele. Kai naudojate plastikinę plėvelę, vieną kampą palikite neuždengtą, kad tinkamu greičiu iš indo galėtų išeiti garas.
- Visada uždenkite dangteliu, skirtu naudojamam indui. Jei indas savo dangtelio neturi, naudokite plastikinę plėvelę.
- Pripildykite talpyklą bent iki pusės.
- Maistą, kurį reikia maišyti ar apversti, reikia maišyti ar apversti jutiklinio gaminimo ciklui artėjant prie pabaigos, po to, kai ekrane prasideda atvirkščia laiko atskaita.

Svarbu

- Sumontavę krosnelę ir įkišę kištuką į elektros lizdą, neištraukite maitinimo laido. Dujų jutikliui reikia laiko stabilizuotis, kad maistas būtų gaminamas tinkamai.
- Nerekomenduojama naudoti automatinio jutiklinio gaminimo funkcijos su tęstine gaminimo operacija, t.y., po vienos kepimo operacijos iškart pereinant prie kitos.
- Sumontuokite krosnelę gerai vėdinamoje vietoje, kad būtų tinkamai aušinama, užtikrinamas tinkamas oro srautas ir tikslus jutiklio veikimas.
- Kad išvengtumėte prastų rezultatų, nenaudokite automatinio jutiklio, kai kambario temperatūra yra per aukšta arba per žema.
- Nevalykite krosnelės lakiomis valymo priemonėmis. Iš tokios valymo priemonės išsiskiriančios dujos gali daryti poveikį jutikliui.
- Nestatykite krosnelės greta daug drėgmės ar dujų išskiriančių prietaisų, nes tai trukdys tinkamai veikti automatiniam jutikliui.
- Visada laikykite krosnelės vidų švarų. Nuvalykite visą išpiltą skystį ar likučius drėgna šluoste.
  Ši krosnelė skirta naudoti tik namuose.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 17 2011-06-03 10:14:56

AUTOMATINĖS GAMINIMO GARUOSE FUNKCIJOS NAUDOJIMAS (TIK GS89F-SP)

Naudojant garų funkciją, gaminimo laikas nustatomas automatiškai. Galite reguliuoti porcijų skaičių paspausdami mygtukus (—) ir (+).
Naudokite plastikinę garų viryklę naudojant garų funkciją. Pirmiausia padėkite plastikinę garų viryklę sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

1. Pasirinkite šildomo maisto tipą, vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **Garas** ( ).

2. Nustatykite gaminimo laiką paspausdami mygtukus (—) ir (+). (Žr. lentelę šone.)

3. Paspauskite ◇ mygtuką.

Rezultatas: Pradedama gaminti maistą. Baigus gaminti.
1) Krosnelė pypteli keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę)
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Gaminimo garuose patarimas

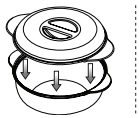
Garų viryklės komponentai

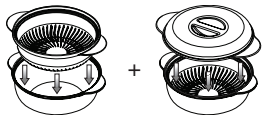
Indas

Krepšelis

Dangtelis

Garų viryklės naudojimas


(Indas + dangtelis)


(Indas su + krepšeliu + dangtelis)

AUTOMATINIO GAMINIMO GARUOSE NUSTATYMAI

Šioje lentelėje pateikiamos 5 automatinio gaminimo garuose programos, kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos. Naudodami gryno garo funkciją visada naudokite gaminimą garuose ir pripilkite vandens pagal instrukciją lentelėje. Maistas bus gaminamas mikrobangomis ir su garu.

Koda/Maistas	Porcijos dydis	Laukimo laikas (min.)	Naudojimas	Rekomendacijos
1. Šviežios daržovės	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Indas su krepšeliu + dangteliu, 2-5 valg. šaukštų vandens, priklausomai nuo kiekio	Nuplovę pasverkite daržoves, nuvalykite ir supjaustykite į panašus dydžio gabalėlius. Įstatykite krepšelį į garintuvo indą. Paskirstykite daržoves ant dėklo. Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) vandens, kai ruošiama 100-350 g, įpilkite 45 ml (3 valgomuosius šaukštus), kai ruošiama 500–550 g. Uždenkite dangčiu.
2. Žuvies filė	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Indas su krepšeliu + dantgelis + 100 ml vandens	Nuskalaukite ir paruoškite šviežią žuvies filė ir pašlakstykite citrinų sultimis. Įpilkite į garintuvo indą 100 ml. Sudėkite filė gabalėlius vieną šalia kito į krepšelį, įdėkite krepšelį į indą ir uždenkite dangteliu.
3. Vištienos krūtinėlė	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Indas su krepšeliu + dantgelis + 100 ml vandens	Nuplaukite ir paruoškite vištienos krūtinėlę. 2-3 kartus peiliu įpjaukite vištienos paviršių. Įpilkite į garintuvo indą 100 ml. Sudėkite krūtinėlės gabalėlius vieną šalia kito į krepšelį, įdėkite krepšelį į indą ir uždenkite dangteliu.
4. Nuskustos bulvės	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Indas + dangtelis	Nuskutę pasverkite bulves, nuplaukite ir supjaustykite į panašus dydžio gabalėlius. Sudėkite jas į garintuvo indą. Virdami garuose 100 – 350 g, įpilkite 15 – 30 ml (1-2 valg. šaukštus), 400 – 650 g įpilkite 45 – 60 ml (3 – 4 valg. šaukštus). Uždenkite dangčiu.
5. Baltieji ryžiai	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Indas + dangtelis	Naudokite baltus apvirtus ryžius. Supilkite ryžius į garintuvo indą. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens. Uždenkite dangčiu. Po gaminimo prieš palikdami stovėti pamaišykite. Po gaminimo nuvalykite drėgmę kameros viduje popieriniu rankšluosčiu.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 18 2011-06-03 10:14:57

RANKINIO GAMINIMO GARUOSE NUSTATYMAI

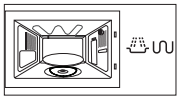
Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Artišokai	300 g (1-2 gab.)	800 W	5-6	1-2	Nuplaukite ir nuvalykite artišokus. Sudėkite į indą. Įpilkite vieną valdomąjį šaukštą citrinų sulčių. Uždenkite dangčiu.
Šviežios daržovės	300 g	800 W	4-5	1-2	Nuplovę pasverkite daržoves (pvz., brokolių galvutes, kalafiorų galvutes, morkas, paprikas), nuvalykite ir supjaustykite į panašaus dydžio gabalėlius. Įdėkite krepšelį į indą. Paskirstykite daržoves į krepšelį. Įpilkite 2 valgomuosius šaukštus vandens. Uždenkite dangčiu.
Užšaldytos daržovės	300 g	600 W	7-8	2-3	Sudėkite šaldytas daržoves į krepšelį ir į indą. Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą vandens. Uždenkite dangčiu. Po gaminimo ir pastovėjimo gerai išmaišykite.
Šviežia žuvies filė	300 g	1-as etapas: 800 W 2-as etapas: 450 W	1-2 5-6	1-2	Nuplaukite ir paruoškite žuvies filė, tokią kaip saida, lašiša ar upėtakis. Apšlakstykite citrinų sultimis. Įdėkite krepšelį į indą. Vieną prie kito sudėkite filė gabalėlius. Įpilkite 100 ml šalto vandens. Uždenkite dangčiu.
Vištienos krūtinėlė	300 g	1-as etapas: 800 W 2-as etapas: 600 W	1-2 7-8	1-2	Nuplaukite ir paruoškite vištienos krūtinėlę. 2-3 kartus peiliu įpjaukite paviršių. Įdėkite krepšelį į indą. Vieną prie kito sudėkite vištienos krūtinėlės gabalėlius. Įpilkite 100 ml šalto vandens. Uždenkite dangčiu.
Ryžiai	250 g	800 W	15-18	5-10	Sudėkite apvirtus ryžius į indelį. Įpilkite 500 ml šalto vandens. Uždenkite dangčiu. Pagaminę palikite baltus ryžius 5 minutes, ruduosius ryžius – 10 minučių.
Neskustos bulvės	500 g	800 W	7-8	2-3	Pasverkite ir nuplaukite bulves, sudėkite jas į indą. Įpilkite 3 valgomuosius šaukštus vandens. Uždenkite dangčiu.
Troškinta mėsa / žuvis (atvėsinta)	400 g	600 W	5-6	1-2	Sudėkite troškinį į indą. Uždenkite dangčiu. Prieš palikdami pastovėti pamaišykite.
Užšaldyti mieliniai pyragėliai su uogiene	150 g	600 W	1-2	2-3	Sudrėkinkite pyragėlių viršų šaltu vandeniu. Įdėkite 1-2 užšaldytus pyragėlius vieną prie kito į krepšelį. Įdėkite krepšelį į indą. Uždenkite dangčiu.
Vaisių kompotas	250 g	800 W	3-4	2-3	Nulupę odelę, pasverkite šviežius vaisius (obuolius, kriaušes, slyvas, abrikosus, mangus ar ananasus), nuplaukite ir supjaustykite į panašaus dydžio kubelius. Sudėkite į indą. Įpilkite 1-2 valg. šaukštus vandens ir 1-2 valg. šaukštus cukraus. Uždenkite dangteliu.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 19 2011-06-03 10:14:57

AUTOMATINIO MAISTO GAMINIMO SU PLUTELE FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Naudojant automatinio gaminimo su plutele funkciją, gaminimo laikas nustatomas automatiškai. Galite reguliuoti porcijų skaičių paspausdami mygtukus (—) ir (+). Pirmiausia skrudinimo lėkštę padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

1. Pastatykite skrudinimo lėkštę tiesiai ant sukamojo disko ir pašildykite naudodami galingiausią mikrobangų ir kepsninės derinį. Paspauskite mygtuką **„kombinacinis“** (🍽 ᔓ) ir nustatykite pašildymo laiką (3-5 minutes) mygtukais (—) ir (+).

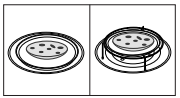


2. Paspauskite ◈ mygtuką.

Išimdami skrudinimo lėkštę, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes ji labai įkaista.

3. Atidarykite dureles.
Įdėkite maistą į skrudinimo lėkštę.
Uždarykite dureles.

Padėkite skrudinimo lėkštę ant mikrobangų krosnelės metalinės lentynos (arba sukamojo disko).



4. Pasirinkite šildomo maisto tipą, vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **„gaminimas su plutele“** (⬭).

5. Pasirinkite porcijos dydį paspausdami mygtukus (—) ir (+). (Žr. šone pateiktą lentelę.)

6. Paspauskite ◈ mygtuką.

Rezultatas: Pradedama gaminti maistą. Baigus gaminti.
1) Krosnelė pypteli keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Kaip nuvalyti skrudinimo lėkštę
Nuvalykite skrudinimo lėkšę su šiltu vandeniu ir plovimo priemone, nuskalaukite švariu vandeniu.

Nenaudokite kieto šepečio arba šiurkščios kempinės, nes sugadinsite viršutinį sluoksnį.

Turėkite omenyje
Skrudinimo lėkštė netinkama plauti indaplove.

AUTOMATINIO GAMINIMO SU PLUTELE NUSTATYMAI

Šioje lentelėje pateikiamos 4 gaminimo su plutele programos. Laikykitės rekomenduojamų kiekių, laukimo laiko ir atitinkamų rekomendacijų.

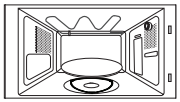
Koda/Maistas	Porcijos dydis	Pašildymo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Rekomendacijos
1. Užšaldyta pica (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Pašildykite skrudinimo lėkštę su 600 W + krosnele. Įdėkite picą į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.
2. Užšaldyti prancūziškieji batonai	150 g (1 vnt.) 250 g (2 gab.)	4	2-3	Pašildykite skrudinimo lėkštę su 450 W + krosnele. Vieną batoną padėkite ant skrudinimo lėkštės šiek tiek į kraštą nuo vidurio, ant skrudinimo lėkštės vieną prie kitos sudėkite 2 prancūziškuosius batonus. Ši programa tinka batonams su garnyru (pvz., daržovėmis, kumpiu ir sūriu) bei picos užkandžiams.
3. Užšaldytas apkepas su įdaru / pyragas (-18 °C)	150 g (1 vnt.) 300 g (1-2 gab.)	3	1-2	Pašildykite skrudinimo lėkštę su 600 W + krosnele. Padėkite šaldytą apkepą / pyragą ant skrudinimo lėkštės. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.
4. Šaldyti vištienos gabalėliai	125 g 250 g	4	-	Pašildykite skrudinimo lėkštę su 600 W + krosnele. Ištepkite skrudinimo lėkštę vienu valgomuoju šaukštu aliejaus. Tolygiai paskirstykite vištienos gabalėlius ant skrudinimo lėkštės. Kai krosnelė pypteli, apverskite paukštieną. Norėdami tęsti gaminimą, spustelėkite paleidimo mygtuką.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 20 2011-06-03 10:14:58

NEAUTOMATINIO MAISTO GAMINIMO SU PLUTELE FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Ši skrudinimo lėkštė naudojama paskrudinti ne tik maisto viršų (su kepsninės funkcija), bet ir apačią, nes skrudinimo lėkštės temperatūra yra aukšta. Lentelėje pateikta keletas maisto produktų, kuriuos galima gaminti naudojant skrudinimo lėkštę (žr. kitą puslapį).
Be to, skrudinimo lėkštę galima naudoti bekonienai, kiaušiniams, dešroms ir kt.

1. Pastatykite skrudinimo lėkštę tiesiai ant sukamojo disko ir pašildykite naudodami galingiausią mikrobangų ir kepsninės derinį [600 W + kepsninė (🔥)], atsižvelgdami į lentelėje nurodytą laiką ir rekomendacijas.



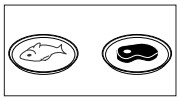
Išimdami skrudinimo lėkštę, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes ji labai įkaista.

2. Ištepkite lėkštę aliejumi, jei, pvz., šildote bekonieną ir kiaušinius, kad maistas gražiai paruduotų.

Atkreipkite dėmesį, kad skrudinimo lėkštė turi teflono sluoksnį, kuris nėra atsparus įbrėžimams. Lėkštėje esančiam maistui pjauti nenaudokite jokių aštrių daiktų, pvz., peilio.

Norėdami nesubraižyti skrudinimo lėkštės paviršiaus, naudokite plastikinius priedus arba prieš pjaudami išimkite maistą iš lėkštės.

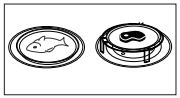
3. Įdėkite maistą į skrudinimo lėkštę.



Į skrudinimo lėkštę nedėkite jokių daiktų, kurie neatsparūs karščiui, pvz., plastikinių šiaudelių.

Niekada nedėkite skrudinimo lėkštės į krosnelę be sukamojo disko.

4. Padėkite skrudinimo lėkštę ant mikrobangų krosnelės metalinės lentynos (arba sukamojo disko).



5. Pasirinkite atitinkamą gaminimo laiką ir galią.
(Žr. šone esančią lentelę.)

Kaip valyti skrudinimo lėkštę

Nuvalykite skrudinimo lėkšę su šiltu vandeniu ir plovimo priemone, nuskalaukite švariu vandeniu.
Nenaudokite kieto šepečio arba šiurkščios kempinės, nes sugadinsite viršutinį sluoksnį.

Atkreipkite dėmesį

Skrudinimo lėkštė netinkama plauti indaplove.

RANKINIO GAMINIMO SU PLUTELE NUSTATYMAI

Rekomenduojame pašildyti skrudinimo lėkštę ant sukamojo disko.
Pašildykite skrudinimo lėkštę su 600 W + krosnelės (🔥) funkcijas 3-5 minutes.
Laikykitės lentelėje nurodyto laiko bei instrukcijų.

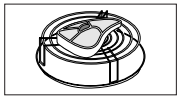
Maistas	Porcijos dydis	Pašildymo laikas	Galia	Gaminimo laikas (min.)	Rekomendacijos
Bekoniena	4 riekelės (80 g)	3 min.	600 W + kepsninė	3½-4	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Riekeles vieną prie kitos sudėkite į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.
Pakepinti pomidorai	200 g (2 gab.)	3 min.	450 W + kepsninė	4-5	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Skrudinimo lėkštėje išdėliokite ratu. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.
Keptos bulvės	250 g 500 g	3 min.	600 W + kepsninė	5-6 8-9	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite bulves per pusę. Sudėkite jas į skrudinimo lėkštę, pjovimo puse žemyn. Išdėliokite ratu. Pastatykite lėkštę ant lentynos.
Užšaldytas mėsainis	2 gabaliėliai (125 g)	3 min.	600 W + kepsninė	7-7½	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Užšaldytus mėsainius vieną prie kitos sudėkite į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Apverskite po 4–5 min.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 21 2011-06-03 10:14:58

Maistas	Porcijos dydis	Pašildymo laikas	Galia	Gaminimo laikas (min.)	Rekomendacijos
Užšaldyti prancūziškieji batonai	200-250 g (2 gab.)	3 min.	450 W + kepsninė	8-9	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Sudėkite batonus su garnyru (pvz., pomidorus su sūriu) ant lėkštės vieną šalia kito. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.
Užšaldyta pica	300-400 g	5 min.	450 W + kepsninė	9-11	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Įdėkite užšaldytą picą į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.
Užšaldyti maži picos užkandžiai	9 x 30 g (270 g)	3 min.	300 W + kepsninė	9-10	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Tolygiai paskirstykite picos gabalėlius ant skrudinimo lėkštės. Pastatykite lėkštę ant lentynos.
Atvėsinta pica	300-350 g	5 min.	450 W + kepsninė	6½-7½	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Įdėkite atvėsintą picą į lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.
Užšaldyti žuvies piršteliai	150 g (5 gab.) 300 g (10 gab.)	4 min.	600 W + kepsninė	7-8 9-10	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę vienu valgomuoju šaukštu aliejaus. Sudėkite žuvų pirštelius į lėkštę. Apverskite po 4 min. (5 gab.) arba po 6 min. (10 gab.).
Šaldyti vištienos gabalėliai	125 g 250 g	4 min.	600 W + kepsninė	5-6 7-8	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę 1 valg. šaukštu aliejaus. Vištienos gabalėlius sudėkite į lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Apverskite po 3 min. (125 g) arba 5 min. (250 g).

PRIEDŲ PASIRINKIMAS

Naudokite indus, kurie tinkami mikrobangų krosnelėms; nenaudokite plastikinių talpyklų, indų, popierinių puodelių, rankšluosčių ir kt.



Jei norite pasirinkti kombinacinį gaminimo režimą (kepsninė ir mikrobangos), naudokite tik indus, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kurie atsparūs karščiui. Metaliniai virtuvės reikmenys gali sugadinti jūsų krosnelę.

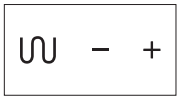
Daugiau informacijos apie tinkamus virtuvės reikmenis žr. 25 puslapyje esančiame Virtuvės reikmenų vadove.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 22 2011-06-03 10:14:59

KEPIMAS

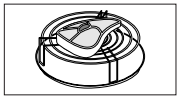
Kepsninė leidžia greitai pašildyti ir apskrudinti maistą nenaudojant mikrobangų. Šiuo tikslu su mikrobangų krosnele pateikiama kepsninės lentyna.

1. Pašildykite kepsninę iki reikalingos temperatūros paspausdami mygtuką **„Kepsninė“** (⏦) ir nustatykite šildymo laiką paspausdami mygtukus (—) ir (+).



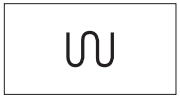
2. Paspauskite ◈ mygtuką.

3. Atidarykite dureles ir padėkite maistą ant lentynos. Uždarykite dureles.



4. Paspauskite ⏦ mygtuką.

Rezultatas: Rodomi pateikti rodmenys:



5. Nustatykite kepimo laiką paspausdami mygtukus (—) ir (+). Didžiausia kepimo laiko trukmė yra 60 minučių.

6. Paspauskite ◈ mygtuką.

Rezultatas: Pradedama kepti. Baigus gaminti
1) Krosnelė pypteli keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Nesirūpinkite, jei veikiant kepsninei šildytuvas išjungiamas ir įjungiamas. Šios sistemos paskirtis – apsaugoti krosnelę nuo perkaitimo.

Liesdami krosnelėje esančius indus visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti. Patikrinkite, ar kaitinamasis elementas yra horizontalus.

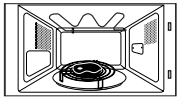
MIKROBANGŲ IR KEPSNINĖS DERINIMAS

Be to, galite derinti mikrobangas su kepsnine, norėdami vienu metu greitai gaminti ir apskrudinti.

VISADA naudokite mikrobangų krosnelei tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis. Puikiai tinka stiklo arba keramikos indai, nes jie leidžia mikrobangoms tolygiai prasiskverbti į maistą.

VISADA liesdami krosnelėje esančius indus mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.

1. Atidarykite kepsninės dureles. Padėkite maistą ant lentynos, o lentyną – ant sukamojo disko. Uždarykite dureles.



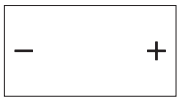
2. Paspauskite mygtuką **„Kombinacinis“** (⏦⏦).

Rezultatas: Rodomi pateikti rodmenys: ⏦⏦ (mikrobangų ir kepsninės režimas) 600 W (išėjimo galia)

Pasirinkite tinkamą galios lygį dar kartą paspausdami mygtuką **„Kombinacinis“** (⏦⏦), kol pasirodys atitinkamas galios lygis.

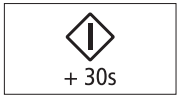
Kepsninės temperatūros nustatyti negalima.

3. Nustatykite gaminimo laiką paspausdami atitinkamus mygtukus (—) ir (+). Didžiausia gaminimo laiko trukmė yra 60 minučių.



4. Paspauskite ◈ mygtuką.

Rezultatas: Pradedamas kombinacinis gaminimas. Baigus gaminti
1) Krosnelė pypteli keturis kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.



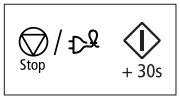
Didžiausia kombinacinio mikrobangų ir kepsninės režimo galia yra 600 W.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 23 2011-06-03 10:14:59

GARSO SIGNALO IŠJUNGIMAS

Garso signalą galima bet kada išjungti.

1. Paspauskite mygtukus ⏚ ir ◇ vienu metu.

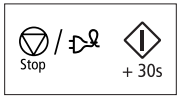


Rezultatas:

- Rodomas toks rodmuo;

- krosnelė nepypia kiekvieną kartą, kai paspaudžiate mygtuką.

2. Norėdami vėl įjungti garso signalą, vėl vienu metu paspauskite mygtukus ⏚ ir ◇.



Rezultatas:

- Rodomas toks rodmuo;

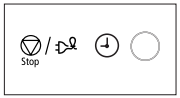
- krosnelė vėl veikia su įjungtu garso signalu.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS SAUGOS UŽRAKTAS

Jūsų mikrobangų krosnelėje yra speciali vaikų saugos programa, leidžianti „užrakinti" krosnelę, kad vaikai arba kiti neišmanantys asmenys negalėtų ja naudotis.

Krosnelę galima užrakinti bet kuriuo metu.

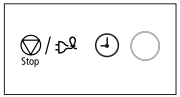
1. Paspauskite mygtukus ⏚ ir 🕒 vienu metu.



Rezultatas:

- Krosnelė užrakinama (negalima pasirinkti jokių funkcijų);
- Ekrane rodoma „L".

2. Norėdami atrakinti krosnelę, tuo pačiu metu dar kartą paspauskite mygtukus ⏚ ir 🕒.



Rezultatas: Krosnelę galima naudoti įprastai.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 24 2011-06-03 10:14:59

VIRTUVĖS REIKMENŲ VADOVAS

Norint gaminti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangos turi prasiskverbti į maistą neatspindėtos ir nesugertos naudojamo indo.
Todėl virtuvės reikmenis reikia rinktis atidžiai. Jei virtuvės reikmenys pažymėti kaip tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse, tuo nereikia rūpintis. Pateiktoje lentelėje išvardijami įvairūs virtuvės reikmenų tipai ir parodoma, ar juos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kaip naudoti.

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentarai
Aliuminio folija	✓✗	Galima naudoti mažais kiekiais, siekiant apsaugoti sritis nuo perkaitimo. Jei folija yra per arti krosnelės sienelių arba naudojama per daug folijos, galimas elektros lankas
Skrudinimo lėkštė	✓	Nešildykite ilgiau kaip aštuonias minutes.
Porceliano ir moliniai indai	✓	Porcelianas, keramika, glazūruoti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami, jei nėra papuošti metalo apdaila.
Vienkartiniai netvirti poliesterio indai	✓	Tokiuose induose pakuojamas kai kuris užšaldytas maistas.
Greito maisto pakuotė		
• Polistirolo puodelių talpyklos	✓	Gali būti naudojamos maistui šildyti. Perkaitinus polistirolas gali išsilydyti.
• Popieriniai krepšeliai arba laikraščiai	✗	Gali užsidegti.
• Perdirbtas popierius arba metalo apdaila	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Stiklo dirbiniai		
• Krosnelės-valgomieji reikmenys	✓	Galima naudoti, jei nėra metalo apdailos.
• Meniniai stiklo dirbiniai	✓	Gali būti naudojami maistui arba skysčiams šildyti. Trapus stiklas staiga pašildytas gali suskilti arba įtrūkti.
• Stiklo indai	✓	Reikia nuimti dangtelį. Tinka tik pašildyti.
Metaliniai		
• Indai	✗	Gali sukelti elektros lanką arba gaisrą.
• Šaldiklių maišelių raišteliai	✗	
Popieriniai		
• Lėkštės, puodeliai, servetėlės ir popieriniai rankšluosčiai	✓	Trumpai gaminti ir pašildyti. Taip pat perteklinei drėgmei sugerti.
• Perdirbtas popierius	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Plastikiniai		
• Talpyklos	✓	Ypač jei tai karščiui atsparus termoplastikas. Kai kurių kitų rūšių plastikas aukštoje temperatūroje gali deformuotis arba prarasti spalvą. Nenaudokite melamino plastiko.
• Maistinė plėvelė	✓	Galima naudoti drėgmei sulaikyti. Neturėtų liesti maisto. Būkite atsargūs ją nuimdami, nes gali pasirodyti karšti garai.
• Šaldiklio maišeliai	✓✗	Tik jei galima virti arba atsparūs karščiui. Neturėtų būti sandarūs. Jei būtina, pradurkite šakute.
Vaškinis arba riebalams atsparus popierius	✓	Gali būti naudojamas sulaikyti drėgmę ir apsaugoti nuo taškymo.

✓ **: rekomenduojama**
✓✗ **: naudoti atsargiai**
✗ **: nesaugu**

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 25 2011-06-03 10:15:00

GAMINIMO VADOVAS

MIKROBANGOS

Mikrobangų energija prasiskverbia į maistą, ją pritraukia ir sugeria maiste esantis vanduo, riebalai ir cukrus.
Mikrobangos priverčia maisto molekules greitai judėti. Greitas šių molekulių judėjimas sukuria trintį, todėl maistas įkaista.

GAMINIMAS

Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangas
Virtuvės reikmenys leidžia mikrobangų energijai pro juos praeiti, kad būtų pasiektas didžiausias efektyvumas. Mikrobangas atspindi metalas, pvz., nerūdijantis plienas, aliuminis ir varis, tačiau jos gali prasiskverbti pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastiką, taip pat – pro popierių ir medį. Todėl maistas niekada neturi būti gaminamas metalo talpyklose.

Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangas
Daugelio rūšių maistas tinkamas gaminti naudojant mikrobangas, įskaitant šviežias arba užšaldytas daržoves, vaisius, makaronus, ryžius, grūdus, pupeles, žuvį ir mėsą. Padažai, saldūs kremai, sriubos, garuose virti pudingai, konservai ir salotos taip pat gali būti apdorojami mikrobangų krosnelėje. Kalbant apskritai, mikrobangos puikiai tinka bet kuriam maistui, kurį galima paruošti naudojant viryklę, gaminti. Pvz., sviesto arba šokolado lydymas (žr. skyrių su patarimais ir būdais).

Uždengimas gaminant
Gaminant labai svarbu uždengti maistą, nes išgaravęs vanduo pakyla garų pavidalu ir prisideda prie gaminimo proceso.
Maistą galima uždengti įvairiai: pvz., keramikos lėkšte, plastikiniu dangteliu arba mikrobangų krosnelėms tinkama maistine plėvele.

Laukimo laikas
Baigus gaminti maistą, svarbus laukimo laikas, kad viso maisto temperatūra taptų vienoda.

Užšaldytų daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite, norėdami gauti pageidaujamą rezultatą.
Gamindami pamaišykite du kartus ir vieną kartą – baigę gaminti. Baigę gaminti įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Kol laukiate, uždenkite.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Špinatai	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.
Brokoliai	300 g	600 W	9-10	2-3	Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštą) šalto vandens.
Žirneliai	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.
Žaliosios pupelės	300 g	600 W	8-9	2-3	Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštą) šalto vandens.
Daržovių mišinys (morkos / žirneliai / kukurūzai)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.
Daržovių mišinys (kinietiškas)	300 g	600 W	8-9	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 26 2011-06-03 10:15:00

Ryžių ir makaronų gaminimo vadovas

Ryžiai: naudokite didelį stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu – gaminant ryžių tūris padvigubėja. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite prieš palikdami pastovėti ir įberkite druskos arba žolelių bei įdėkite sviesto. Pastaba: pasibaigus gaminimo laikui ryžiai galėjo būti sugėrę ne visą vandenį.

Makaronai: naudokite didelį stiklinį „pyrex“ dubenį. Įpilkite verdančio vandens, įberkite žiupsnį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę. Gamindami ir po to kartais pamaišykite. Kol laukiate, uždenkite, o po to nupilkite vandenį.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Baltieji ryžiai (apvirti)	250 g	800 W	16-17	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
Rudieji ryžiai (apvirti)	250 g	800 W	21-22	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
Ryžių mišinys (ryžiai + laukiniai ryžiai)	250 g	800 W	17-18	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
Grūdų mišinys (ryžiai + grūdai)	250 g	800 W	18-19	5	Įpilkite 400 ml šalto vandens.
Makaronai	250 g	800 W	11-12	5	Įpilkite 1000 ml karšto vandens.

Šviežių daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Įpilkite 30–45 ml šalto vandens (2–3 valg. šaukštus) kiekvienai 250 g porcijai, jei nėra rekomenduojamas kitoks vandens kiekis – žr. lentelę. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite, norėdami gauti pageidaujamą rezultatą. Vieną kartą pamaišykite gamindami ir vieną kartą baigę gaminti. Baigę gaminti įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto.
Laukimo metu uždenkite 3 minutėms.

Patarimas: supjaustykite šviežias daržoves į vienodo dydžio gabalėlius. Kuo smulkiau supjaustomos, tuo greičiau bus paruoštos.

Visos šviežios daržovės turi būti gaminamos naudojant visą mikrobangų krosnelės galią (800 W).

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Brokoliai	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Paruoškite vienodo dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį.
Briuselio kopūstai	250 g	5½-6½	3	Įpilkite 60–75 ml (5–6 valg. šaukštus) vandens.
Morkos	250 g	4½-5	3	Supjaustykite morkas vienodo dydžio griežinėliais.
Žiedinis kopūstas	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Paruoškite vienodo dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį.
Cukinijos	250 g	3½-4	3	Supjaustykite cukinijas į riekeles. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės.
Baklažanai	250 g	3½-4	3	Supjaustykite baklažanus į mažas riekeles ir apipilkite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių.
Porai	250 g	4½-5	3	Supjaustykite porus į storus griežinėlius.
Grybai	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusausinkite.
Svogūnai	250 g	5½-6	3	Supjaustykite svogūnus riekelėmis arba per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens.
Pipirai	250 g	4½-5	3	Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais.
Bulvės	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į vienodas dalis per pusę arba ketvirčiais.
Ropė	250 g	5-5½	3	Supjaustykite ropes mažais kubeliais.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 27 2011-06-03 10:15:00

ŠILDYMAS

Jūsų mikrobangų krosnelė pašildys maistą per daug trumpesnį laiką nei tai užtruktų naudojant įprastą viryklę.
Kaip orientyrą naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir šildymo laiką.
Nurodant laiką lentelėje laikoma, kad skysčiai yra patalpos temperatūros nuo +18 iki +20 °C arba atvėsintas maistas yra nuo +5 iki +7 °C temperatūros.

Išdėstymas ir uždengimas

Stenkitės nešildyti didelių gabalų, pvz., mėsos kaulų – jie perkais ir išdžius anksčiau nei sušils vidurys. Mažų gabalėlių šildymas bus daug sėkmingesnis.

Galios lygiai ir maišymas

Kai kurį maistą galima pašildyti naudojant 800 W galią, o kitas turi būti šildomas naudojant 600 W, 450 W arba net 300 W galią.
Rekomendacijų žr. lentelėse. Apskritai yra geriau šildyti maistą naudojant mažą galią, jei maistas trapus, yra didelis kiekis arba jei tikėtina, kad jis labai greitai sušils (pavyzdžiui, pyragėliai su mėsa).
Norėdami geriausių rezultatų gerai išmaišykite arba šildydami apverskite maistą. Kai įmanoma, prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.
Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Kad išvengtumėte staigaus skysčių užvirimo ir galimo apsiplikymo, prieš šildydami, šildymo metu ir pašildę pamaišykite. Kol laukiate, laikykite maistą mikrobangų krosnelėje.
Rekomenduojama į skysčius įdėti plastikinį šaukštą arba stiklo lazdelę. Stenkitės maisto neperkaitinti (ir neišlieti).
Patartina verčiau nustatyti per trumpą gaminimo laiką ir vėliau pridėti papildomo šildymo laiko, jei būtina.

Šildymo ir laikymo laikas

Kai šildote maistą pirmą kartą, naudinga pasižymėti naudotą laiką – kad atsimintumėte ateityje.
Visada įsitikinkite, kad šildytas maistas gerai sušilo.
Baigę šildyti leiskite maistui trumpai pastovėti, kad temperatūra išsilygintų.
Rekomenduojamas laukimo laikas po šildymo yra 2–4 minutės, jei lentelėje nenurodytas kitoks laikas.
Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Taip pat žr. saugos priemonių skyrių.

SKYSČIŲ ŠILDYMAS

Kai krosnelė išsijungia, visada leiskite maistui pastovėti bent 20 sekundžių, kad temperatūra išsilygintų. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Siekdami išvengti staigaus užvirimo ir galimo apsiplikymo turėtumėte į gėrimus įdėti šaukštą arba stiklo lazdelę ir pamaišyti prieš šildant, šildymo metu ir pašildžius.

KŪDIKIŲ MAISTO ŠILDYMAS

KŪDIKIŲ MAISTAS: sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite!
Prieš patiekdami leiskite pastovėti 2–3 minutes. Išmaišykite dar kartą ir patikrinkite temperatūrą.
Rekomenduojama pateikimo temperatūra: 30 – 40 °C.
KŪDIKIŲ PIENAS: supilkite pieną į sterilų stiklo buteliuką. Šildykite neuždengtą. Niekada kūdikio buteliuko nešildykite su žinduku, nes perkaitęs buteliukas gali sprogti. Gerai suplakite prieš palikdami pastovėti ir dar kartą – prieš patiekdami! Prieš duodami pieną arba maistą kūdikiui, visada atidžiai patikrinkite jo temperatūrą.
Rekomenduojama pateikimo temperatūra: vid. 37 °C.
PASTABA: ypač atidžiai reikia patikrinti kūdikių maistą, kad būtų išvengta nudegimų.
Kaip šildymo rekomendacijas naudokite tolesnėje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 28 2011-06-03 10:15:00

Kūdikių maisto ir pieno šildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Kūdikių maistas (daržovės + mėsa)	190 g	600 W	30 s	2-3	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite. Palaukite 2-3 minutes. Prieš patiekdami gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.
Kūdikių košė (grūdai + pienas + vaisiai)	190 g	600 W	20 s	2-3	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite. Palaukite 2-3 minutes. Prieš patiekdami gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.
Kūdikių pienas	100 ml 200 ml	300 W	30–40 s nuo 50 sek. iki 1 min.	2-3	Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklo buteliuką. Pastatykite sukamojo disko viduryje. Gaminkite neuždengę. Gerai suplakite ir palikite bent 3 minutėms. Prieš patiekdami gerai suplakite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.

Skysčių ir maisto šildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Gėrimai (kava, arbata ir vanduo)	150 ml (1 puodelis) 250 ml (1 bokalas)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Įpilkite į puodelį ir šildykite neuždengtą. Pastatykite puodelį / bokalą sukamojo disko viduryje. Palikite reikiamą laiką stovėti mikrobangų krosnelėje ir gerai išmaišykite.
Sriuba (atvėsinta)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Supilkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.
Troškinta mėsa / žuvis (atvėsinta)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą – prieš palaikydami ir patiekdami.
Makaronai su padažu (atvėsinta)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite.
Makaronai su įdaru ir padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	5-6	3	Makaronus su įdaru (pvz., ravioli, tortelini) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą – prieš palaikydami ir patiekdami.
Maistas lėkštėje (atvėsintas)	350 g	600 W	5½-6½	3	Sudėkite iš 2–3 atvėsintų dalių sudarytą patiekalą į keraminį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 29 2011-06-03 10:15:00

NEAUTOMATINIS ATŠILDYMAS

Mikrobangos yra puikus būdas atšildyti užšaldytą maistą. Mikrobangos švelniai atšildo užšaldytą maistą per trumpą laikotarpį. Tai gali būti puikus privalumas, jei pasirodo netikėtų svečių.

Užšaldyta paukštiena prieš gaminant turi būti kruopščiai atitirpinta. Pašalinkite visus metalinius raiščius ir pakavimo medžiagas, kad galėtų nubėgti atitirpęs skystis.

Užšaldytą maistą įdėkite į indą be dangčio. Praėjus pusei laiko apverskite, išleiskite visą skystį ir kuo greičiau pašalinkite visus kogalvius.

Kai kada patikrinkite maistą, norėdami įsitikinti, kad jis šiltas.

Jei mažesnės ir plonesnės užšaldyto maisto dalys pradeda šilti, jas atšildant galima apvynioti mažais aliuminio folijos lapais.

Jei pradeda šilti išorinis paukštienos paviršius, nutraukite tirpinimą ir prieš tęsdami leiskite 20 minučių pastovėti.

Palikite stovėti žuvį, mėsą ir paukštieną, kad iki galo atšiltų. Laukimo iki visiško atšilimo laikas priklausys nuo šildomo maisto kiekio. Žr. toliau pateiktą lentelę.

Patarimas: plokščio pavidalo maistas atšyla geriau nei storo pavidalo, o mažesni kiekiai – greičiau nei dideli. Atsiminkite šį patarimą šaldydami ir šildydami maistą.

Norėdami atšildyti užšaldytą maistą, kurio temperatūra yra nuo –18 iki –20 °C, kaip vadovą naudokite pateiktą lentelę.

Visas užšaldytas maistas turi būti atšildytas naudojant atšildymo galios lygį (180 W).

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Mėsa				
Jautienos faršas	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Įdėkite mėsą į plokščią keraminę lėkštę.
Kiaulienos kepsniai	250 g	7½-8½		Plonesnius kraštus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
Paukštiena				
Vištienos gabalėliai	500 g (2 gab.)	14½-15½	15-40	Pirmiausia sudėkite vištienos gabalėlius odele žemyn, visą vištą – krūtinėle žemyn į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnes dalis (sparnelius ir galus) uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
Neišdarinėta višta	900 g	28-30		
Žuvis				
Žuvies filė	250 g (2 gab.)	6-7	5-15	Užšaldytą žuvį sudėkite plokščios keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis sudėkite po storesnėmis dalimis. Plonus galus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
	400 g (4 gab.)	12-13		
Vaisiai				
Uogos	250 g	6-7	5-10	Paskleiskite vaisius plokščiame apvaliame stikliniame inde (didelio skersmens).
Duona				
Bandelės (kiekviena apie 50 g)	2 gab. 4 gab.	½-1 2-2½	5-20	Išdėliokite bandeles arba duoną ratu ant popierinio rankšluosčio sukamojo stalo viduryje. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
Skrudinta duona / sumuštinis	250 g	4 ½ -5		
Vokiška duona (kvietiniai + ruginiai miltai)	500 g	8-10		

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 30 2011-06-03 10:15:00

KEPSNINĖ

Kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis. Jis veikia durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajam diskui. Sukamojo disko sukimasis užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Pašildžius kepsninę 3-4 minutes, maistas greičiau apskrus.

Kepimui skirti virtuvės reikmenys

Turėtų būti atsparūs ugniai, juose gali būti metalo. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Kepti tinkamas maistas:

žlėgtainiai, dešros, mėsos / žuvies gabalai, mėsainiai, jautienos ir rūkyto kumpio griežinėliai, liesos žuvies porcijos, sumuštiniai ir visų rūšių skrudinta duona su priedais.

Svarbi pastaba

Kai naudojamas tik kepsninės režimas, įsitikinkite, kad kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis horizontalioje padėtyje, o ne galinėje sienelėje vertikalioje padėtyje. Atminkite, kad maistas turi būti dedamas ant viršutinės lentynos, jei nenurodyta kitaip.

MIKROBANGOS + KEPSNINĖ

Šiuo gaminimo režimu derinamas spinduliuojantis karštis, kuris sklinda iš kepsninės, su mikrobangų greičiu. Jis veikia tik durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajam diskui. Sukantis sukamajam diskui maistas apskrunda tolygiai. Šiame modelyje galimi trys kombinaciniai režimai:
600 W + kepsninė, 450 W + kepsninė ir 300 W + kepsninė.

Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangas + kepsninę

Naudokite virtuvės reikmenis, pro kuriuos gali praeiti mikrobangos. Virtuvės reikmenys turėtų būti atsparūs ugniai. Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų kartu su kombinaciniu režimu. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangas + kepsninę

Maistui, kuris tinkamas gaminti kombinaciniu režimu, priklauso visų rūšių virtas / keptas maistas, kurį reikia pašildyti ir paskrudinti (pvz., kepti makaronai), taip pat – maistas, kuriam pakanka trumpo gaminimo laiko, kad paviršius apskrustų. Be to, šis režimas gali būti naudojamas didesnėms maisto porcijoms, kai reikalingas paviršiaus apskrudimas ir traškumas (pvz., vištienos gabalėliai, jie apverčiami praėjus pusei gaminimo laiko). Daugiau informacijos žr. kepsninės lentelėje.

Svarbi pastaba

Kai naudojamas kombinacinis režimas (mikrobangos + kepsninė), įsitikinkite, kad kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis horizontalioje padėtyje, o ne galinėje sienelėje vertikalioje padėtyje. Maistas turėtų būti padėtas ant viršutinės lentynos, jei nenurodyta kitaip. Kitu atveju turi būti padėtas tiesiai ant sukamojo disko. Žr. lentelėje pateiktus nurodymus.
Maistas turi būti apverstas, jei reikia, kad apskrustų abi pusės.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 31 2011-06-03 10:15:00

Užšaldyto maisto kepimo vadovas

Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Šviežias maistas	Porcija	Galia	1-os pusės laikas (min.)	2-os pusės laikas (min.)	Nurodymai
Bandelės (kiekviena apie 50 g)	2 gab. 4 gab.	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 1-1½ 2-2½	Tik kepsninė 1-2 1-2	Bandeles išdėliokite ant lentynos ratu. Pakepinkite antrą bandelių pusę iki norimo traškumo. Palaukite 2-5 minutes.
Prancūziški batonai + priedai (pomidorai, sūris, kumpis, grybai)	250-300 g (2 gab.)	450 W + kepsninė	8-9	-	2 užšaldytus prancūziškuosius batonus padėkite ant lentynos vieną šalia kito. Baigę kepti palaukite 2–3 minutes.
Apkepas (daržovių ar bulvių)	400 g	450 W + kepsninė	13-14	-	Užšaldytą kepsnį įdėkite į mažą apvalų stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą ant lentynos. Baigę gaminti palaukite 2–3 minutes.
Makaronai (ragučiai, lakštiniai, lazanija)	400 g	Mikrobangos + kepsninė	600 W + kepsninė 14-15	Tik kepsninė 2-3	Užšaldytus makaronus sudėkite į mažą plokščią stačiakampį stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamojo disko. Baigę gaminti palaukite 2–3 minutes.
Vištienos gabaliukai	250 g	450 W + kepsninė	5-5½	3-3½	Vištienos gabalėlius sudėkite ant lentynos. Apverskite praėjus laikui.
Krosnelės traškučiai	250 g	450 W + kepsninė	9-11	4-5	Krosnelės traškučius sudėkite tolygiai ant kepimo popieriaus ant lentynos.

Šviežio maisto kepimo vadovas

Pašildykite kepsninę naudodami kepsninės funkciją 3-4 minutes.
Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Šviežias maistas	Porcija	Galia	1-os pusės laikas (min.)	2-os pusės laikas (min.)	Nurodymai
Skrudintos duonos riekelės	4 gab. (kiekviena po 25 g)	Kepsninė tik	4-5	4½-5½	Skrudintas riekeles sudėkite ant lentynos vieną šalia kitos.
Bandelės (jau iškeptos)	2–4 gabalėliai	Tik kepsninė	2-3	2-3	Sudėkite bandeles ratu apatine puse žemyn tiesiai ant sukamojo disko.
Pakepinti pomidorai	200 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 4½-5½ 7-8	Tik kepsninė 2-3	Supjaustykite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Išdėliokite ratu plokščiame stikliniame „pyrex“ inde. Pastatykite ant lentynos.
Havajų skrebučiai (kumpis, ananasai, sūrio riekelės)	2 gab. (300 g)	450 W + kepsninė	3½-4	-	Pirmiau apskrudinkite duonos riekeles. Skrebučius su priedais sudėkite ant lentynos. 2 skrebučius padėkite priešais tiesiai ant lentynos. Palaukite 2-3 minutes.
Keptos bulvės	250 g 500 g	600 W + kepsninė	4 ½-5 ½ 8-9	-	Supjaustykite bulves per pusę. Išdėliokite jas ratu ant lentynos, pjovimo pusė turi būti atsukta į kepsninę.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 32 2011-06-03 10:15:00

Šviežias maistas	Porcija	Galia	1-os pusės laikas (min.)	2-os pusės laikas (min.)	Nurodymai
Vištienos gabalėliai	450-500 g (2 gab.)	300 W + kepsninė	10-12	12-13	Paruoškite vištienos gabalėlius su aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ratu, kad kaulai būtų arčiau vidurio. Vieną vištienos gabalėlį padėkite ne lentynos viduryje. Palaukite 2-3 minutes.
Avienos žlėgtainiai / jautienos kepsniai (vidutiniai)	400 g (4 gab.)	Tik kepsninė	12-15	9-12	Ištepkite avienos žlėgtainius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigę kepti palaukite 2–3 minutes.
Kiaulienos kepsniai	250 g (2 gab.)	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 7-8	Tik kepsninė 6-7	Ištepkite kiaulienos kepsnius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigę kepti palaukite 2–3 minutes.
Kepti obuoliai	1 obuolys (apie 200 g) 2 obuolys (apie 400 g)	300 W + kepsninė	4-4½ 6-7	-	Išimkite obuolių vidurį ir pridėkite razinų bei uogienės. Ant viršaus uždėkite migdolų riekelių. Sudėkite obuolius į plokščią stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamojo disko.

SPECIALŪS PATARIMAI

SVIESTO LYDYMAS
50 g sviesto įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Uždenkite plastikiniu dangčiu.
Pakaitinkite 30–40 sekundžių, naudodami 800 W galią, kol sviestas išsilydys.

ŠOKOLADO LYDYMAS
100 g šokolado įdėkite į mažą gilų stiklinį indą.
Pakaitinkite 3–5 minutes, naudodami 450 W galią, kol šokoladas išsilydys.
Lydydami vieną arba du kartus pamaišykite. Išimdami užsimaukite virtuvines pirštines!

SUSICUKRAVUSIO MEDAUS LYDYMAS
20 g susicukravusio medaus sudėkite į mažą gilų stiklinį indą.
Pakaitinkite 20 – 30 sekundžių, naudodami 300 W galią, kol medus išsilydys.

DREBUČIŲ LYDYMAS
Sausus drebučių gabalus (10 g) 5 minutėms sudėkite į šaltą vandenį.
Sausus drebučius sudėkite į mažą stiklinį „pyrex“ dubenį.
Kaitinkite 1 minutę, naudodami 300 W galią.
Išlydę pamaišykite.

GAMINIMAS SU GLAJUMI (PYRAGAMS IR DIDELIEMS TORTAMS)
Sumaišykite greitai paruošiamą glajų (maždaug 14 g) su 40 g cukraus ir 250 ml šalto vandens.
Gaminkite neuždengę stikliniame „pyrex“ dubenyje nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 800 W galią, kol glajus taps skaidrus. Gamindami du kartus pamaišykite.

UOGIENĖS GAMINIMAS
600 g vaisių (pavyzdžiui, uogų mišinį) sudėkite į tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Įdėkite 300 g uogienių cukraus ir gerai išmaišykite.
Gaminkite uždengę 10–12 minučių, naudodami 800 W galią.
Gamindami keletą kartų pamaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

PUDINGO GAMINIMAS
Sumaišykite pudingo masę su cukrumi ir pienu (500 ml) laikydamiesi gamintojų nurodymų ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Gaminkite uždengę nuo 6½ iki 7½ minučių, naudodami 800 W galią.
Gamindami keletą kartų gerai išmaišykite.

MIGDOLŲ RIEKELIŲ SKRUDINIMAS
Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų riekelių vidutinio dydžio keraminėje lėkštėje.
Skrudindami keletą kartų pamaišykite nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 600 W galią.
Palikite krosnelėje pastovėti 2–3 minutes. Išimdami užsimaukite virtuvines pirštines!

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 33 2011-06-03 10:15:00

MIKROBANGŲ KROSNELĖS VALYMAS

Šios jūsų mikrobangų krosnelės dalys turėtų būti reguliariai valomos, kad nesikauptų riebalai ir maisto dalelės:

- vidiniai ir išoriniai paviršiai;
- durelės ir durelių sandarikliai;
- sukamasis diskas ir sukamieji žiedai.

VISADA užtikrinkite, kad durelių sandarikliai būtų švarūs ir durelės tinkamai užsidarytų.

Jei krosnelė nebus valoma, gali nusidėvėti paviršius, prietaisas patirs neigiamą poveikį, galimos pavojingos situacijos.

1. Nuvalykite išorės paviršius švelnia šluoste ir šiltu muilinu vandeniu. Paskalaukite ir nusausinkite.
2. Nuo vidinių paviršių arba sukamojo žiedo muilina šluoste nuvalykite visą užtiškusį skystį arba dėmes. Paskalaukite ir nusausinkite.
3. Norėdami nuvalyti sukietėjusias maisto daleles ir pašalinti kvapus, ant sukamojo disko pastatykite praskiestų citrinų sulčių ir dešimt minučių pakaitinkite naudodami didžiausią galią.
4. Kai būtina, indaplove išplaukite lėkštę.

NEPILKITE į angas vandens. **NEVER**NIEKADA nenaudokite abrazyvinių gaminių arba cheminių tirpiklių. Būkite ypač atidūs valydami durelių sandariklius, kad dalelės:

- nesikauptų;
- nekliudytų tinkamai uždaryti dureles.

Išvalykite mikrobangų krosnelės vidų po kiekvieno naudojimo švelniu valymo priemonės tirpalu, tačiau prieš valydami leiskite mikrobangų krosnelei atvėsti, kad nesusižeistumėte.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS LAIKYMAS IR TAISYMAS

Laikant ir remontuojant mikrobangų krosnelę turėtų būti taikomos paprastos atsargumo priemonės.
Krosnelė neturi būti naudojama, jei sugadintos durelės arba jų sandarikliai:

- sulūžę vyriai;
- sugadinti sandarikliai;
- deformuotas arba sulankstytas krosnelės korpusas.

Taisyti turėtų tik kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas

NIEKADA nuo krosnelės nenuimkite išorės aptaiso. Jei krosnelė sugedusi ir ją reikia taisyti arba abejojate dėl jos būklės:

- ištraukite laidą iš sienos lizdo;
- kreipkitės į artimiausią garantinio aptarnavimo centrą.

Jei krosnelės laikinai nenaudosite, pasirinkite sausą nedulkėtą vietą.
Priežastis: dulkės ir drėgmė gali neigiama paveikti krosnelės dalis.

Ši mikrobangų krosnelė neskirta komerciniam naudojimui.

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 34 2011-06-03 10:15:00

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

SAMSUNG visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šios vartotojo instrukcijos gali būti pakeistos neįspėjus. Remdamiesi bendrąja taisykle 2/1984 (III.10) BKM-IpM. mes, kaip platintojai, patvirtiname, kad „Samsung“ krosnelės GS89F / GS89F-SP atitinka žemiau pateiktus technologinius parametrus.

Modelis	**GS89F / GS89F-SP**
Maitinimo šaltinis	230 V ~ 50 Hz
Energijos sąnaudos Mikrobangos Kepsninė Kombinacinis režimas	 1200 W 1100 W 2300 W
Išėjimo galia	100 W / 800 W (IEC-705)
Eksploatavimo dažnis	2450 MHz
Magnetronas	OM75P(31)
Aušinimo metodas	Aušinimo ventiliatoriaus varikliukas
Matmenys (P x A x G) Išorė Krosnelės vidus	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Tūris	23 litrai
Svoris Grynasis	 Apie 13,5 kg

PASTABA

GS89F_BAL_03817G-01-LT.indd 35 2011-06-03 10:15:00

KLAUSIMAI ARBA PASTABOS

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ SVETAINĖJE
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
RUSSIA	8-800-555-55-55	

Kodo nr.: DE68-03817G-01

GS89F / GS89F-SP

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja instrukcija un gatavošanas rokasgrāmata

Planet First **100% Recycled Paper**

Šī rokasgrāmata ir izgatavota no 100% otrreiz pārstrādāta papīra.

iepazīstieties ar iespējām

Paldies, ka iegādājāties Samsung ražojumu.
Lūdzu, piereģistrējiet savu ierīci tīmekļa vietnē

www.samsung.com/register

CE

SAMSUNG

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 1 2011-06-03 9:59:28

LATVIEŠU

SATURS

Īsā pamācība....2
Krāsns....3
Vadības panelis....4
Papildpiederumi....5
Šī instrukciju bukleta izmantošana....6
Svarīga drošības informācija....6
Simbolu un ikonu apzīmējumi....6
Piesardzības pasākumi, lai izvairītos no pārliekas mikroviļņu enerģijas iedarbības....6
Svarīgi drošības norādījumi....7
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)....9
Mikroviļņu krāsns uzstādīšana....10
Laika iestatīšana....10
Kā rīkoties, ja radušās kādas šaubas vai problēma....11
Gatavošana/uzsildīšana....11
Jaudas līmeņi....12
Gatavošanas laika pielāgošana....12
Gatavošanas pārtraukšana....12
Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana....12
Tvaicēšanas tīrīšanas izmantošana (tikai gs89f)....13
Automātiskas uzsildīšanas funkcijas izmantošana....14
Automātiskās uzsildīšanas iestatījumi....14
Automātiskas intensīvās atkausēšanas funkcijas izmantošana....15
Automātiskās intensīvās atkausēšanas iestatījumi....15
Sensora vadītās gatavošanas funkcijas izmantošana....16
Sensora vadītās gatavošanas iestatījumi....16
Automātiskās tvaicēšanas funkcijas izmantošana (tikai gs89f-sp)....18
Automātiskās tvaicēšanas iestatījumi....18
Manuālās tvaicēšanas iestatījumi....19
Automātiskās cepšanas funkcijas izmantošana....20
Automātiskās cepšanas iestatījumi....20
Manuālās cepšanas funkcijas izmantošana....21
Manuālās cepšanas iestatījumi....21
Papildpiederumu izvēle....22
Grilēšana....23
Mikroviļņu un grilēšanas apvienojums....23
Signalizācijas izslēgšana....24
Mikroviļņu krāsns piekļuves bloķēšana....24
Trauku lietošanas norādes....25
Ēdiena gatavošanas norādes....26
Mikroviļņu krāsns tīrīšana....34
Mikroviļņu krāsns glabāšana un tās remontdarbi....34
Tehniskie dati....35

ĪSĀ PAMĀCĪBA

Ja vēlaties gatavot ēdienu

1. Ievietojiet ēdienu krāsnī.
Atlasiet jaudas līmeni, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu .

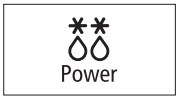
2. Atlasiet gatavošanas laiku, pēc nepieciešamības nospiežot pogas (—) un (+).

3. Nospiediet pogu ◈.

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana beigsies, atskanēs četri pīkstieni.

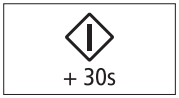
Ja vēlaties automātiski intensīvi atkausēt ēdienu

1. Ievietojiet saldēto ēdienu krāsnī.
Atlasiet pagatavojamā ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Intensīvā atkausēšana** ( ).



2. Atlasiet ēdiena svaru, nospiežot pogas (—) un (+).

3. Nospiediet pogu ◈.



Ja vēlaties pievienot papildu 30 sekundes

Atstājiet ēdienu krāsnī.
Vienu vai vairākas reizes nospiediet **+30 s** katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

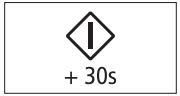
GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 2 2011-06-03 9:59:28

Ja vēlaties grilēt ēdienu

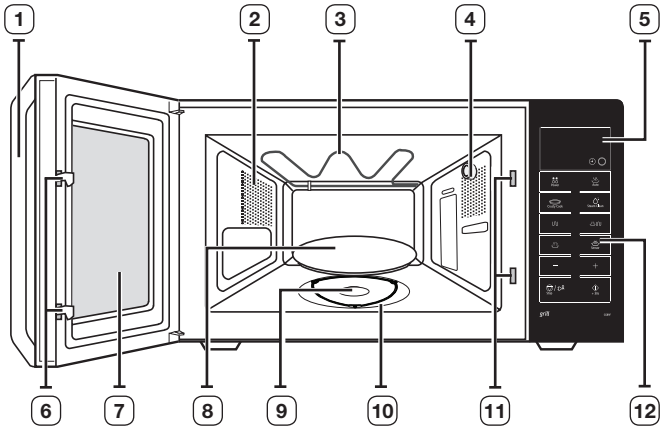
1. Nospiediet pogu ᔓ.

2. Atlasiet gatavošanas laiku, nospiežot pogas (—) un (+).

3. Nospiediet pogu ⏀.



KRĀSNS

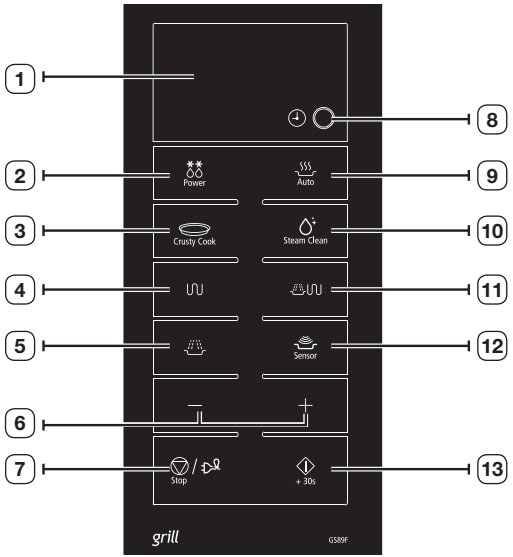


1. DURTIŅU ROKTURIS
2. VENTILĀCIJAS ATVERES
3. GRILĒŠANA
4. APGAIMOJUMS
5. DISPLEJS
6. DURTIŅU FIKSATORI
7. DURTIŅAS
8. ROTĒJOŠĀ PAMATNE
9. SAVIENOTĀJS
10. ROTĒJOŠAIS RIŅĶIS
11. DROŠĪBAS BLOĶĒŠANAS ATVERES
12. VADĪBAS PANELIS

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 3 2011-06-03 9:59:29

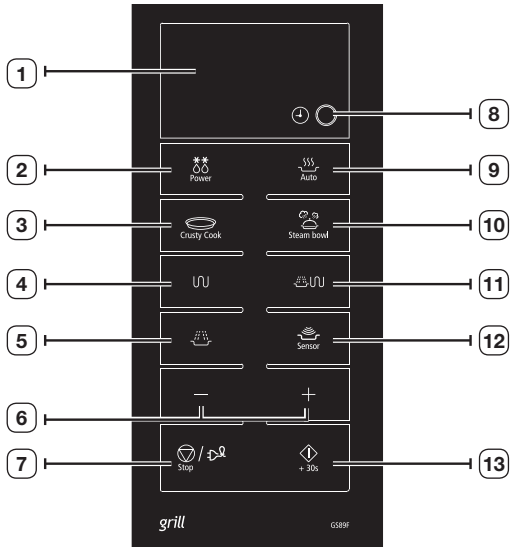
VADĪBAS PANELIS

MODELIS: GS89F



1. DISPLEJS
2. AUTOMĀTISKĀS INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS POGA
3. GRAUZDĒŠANAS GATAVOŠANAS FUNKCIJAS POGA
4. GRILĒŠANAS REŽĪMA ATLASE
5. MIKROVIĻŅU/JAUDAS LĪMEŅA ATLASE
6. POGA UZ AUGŠU (+)/UZ LEJU (—) (gatavošanas laiks, svars un maltītes lielums)
7. BEIGŠANAS/ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS POGA
8. PULKSTEŅA IESTATĪŠANA
9. AUTOMĀTISKĀS UZSILDĪŠANAS ATLASE
10. TVAICĒŠANAS TĪRĪŠANAS POGA
11. APVIENOTĀ REŽĪMA ATLASE
12. SENSORA VADĪTĀS GATAVOŠANAS REŽĪMA ATLASE
13. UZSĀKŠANAS POGA

MODELIS: GS89F-SP



1. DISPLEJS
2. AUTOMĀTISKĀS INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS POGA
3. GRAUZDĒŠANAS GATAVOŠANAS FUNKCIJAS POGA
4. GRILĒŠANAS REŽĪMA ATLASE
5. MIKROVIĻŅU/JAUDAS LĪMEŅA ATLASE
6. POGA UZ AUGŠU (+)/UZ LEJU (—) (gatavošanas laiks, svars un maltītes lielums)
7. BEIGŠANAS/ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS POGA
8. TVAICĒŠANAS POGA
9. AUTOMĀTISKĀS UZSILDĪŠANAS ATLASE
10. AUTOMĀTISKĀS TVAICĒŠANAS POGA
11. APVIENOTĀ REŽĪMA ATLASE
12. SENSORA VADĪTĀS GATAVOŠANAS REŽĪMA ATLASE
13. UZSĀKŠANAS POGA

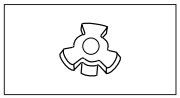
GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 4 2011-06-03 9:59:29

PAPILDPIEDERUMI

Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki piederumi ar dažādu pielietojumu.

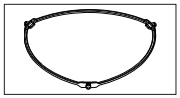
1. **Savienotājs** jau ir ievietots virs krāsns pamatnes elektrodzinēja vārpstas.

   Pielietojums: savienotājs liek rotējošajai pamatnei griezties.



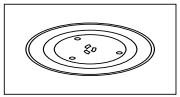
2. **Rotējošais riņķis** jānovieto krāsns centrālajā daļā.

   Pielietojums: rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



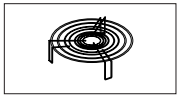
3. **Rotējošā pamatne** jānovieto uz rotējošā riņķa ar centrālo daļu pie savienotāja.

   Pielietojums: rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.



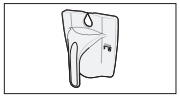
4. **Metāla restītes** jānovieto uz rotējošās pamatnes.

   Pielietojums: metāla restītes var izmantot, lai grilētu vai gan ceptu, gan grilētu.



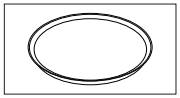
5. **Tīra ūdens trauks,** skatiet 13. lpp. (tikai GS89F)

   Pielietojums: ūdens trauku var lietot, lai iztīrītu.



6. **Cepšanas pamatne**: skatiet 20. līdz 22. lpp.

   Pielietojums: cepšanas pamatni pielieto, izmantojot automātiskās vai manuālas cepšanas funkciju.



7. **Tvaicēšanas trauks**: skatiet 18. līdz 19. lpp. (tikai GS89F-SP)

   Pielietojums: plastmasas tvaicēšanas trauks, izmantojot intensīvās tvaicēšanas funkciju.

NELIETOJIET mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

NELIETOJIET grilēšanas (Ⲙ) un **apvienoto** (Ⲙ) režīmu ar tvaicēšanas trauku.

Darbības režīms	MIKROVIĻŅI (Ⲙ)	GRILĒŠANA (Ⲙ)	APVIENOTAIS (Ⲙ)
(Tvaicēšanas trauks)	O	X	X

LATVIEŠU

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 5 2011-06-03 9:59:30

ŠĪ INSTRUKCIJU BUKLETA IZMANTOŠANA

Jūs tikko iegādājaties SAMSUNG mikroviļņu krāsni. Lietotāja instrukcijā ietverta noderīga informācija par gatavošanu šajā mikroviļņu krāsnī:

- Drošības norādījumi
- Saderīgi papildpiederumi un trauki
- Noderīgi padomi
- Gatavošanas padomi

SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.
RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.
Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka tiek ievēroti tālāk minētie norādījumi.

- Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam nolūkam, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Brīdinājumos un svarīgajā drošības informācijā šajā rokasgrāmatā nav ietverti visi iespējamie apstākļi un situācijas. Jūs pats esat atbildīgs par saprātīgu rīcību, piesardzību un rūpību ierīces uzstādīšanas, tehniskās apkopes un izmantošanas laikā.
- Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir kādi jautājumi vai problēmas, sazinieties ar tuvāko klientu centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.
- Šī mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdiena uzsildīšanai. Ierīci paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus, kas var izraisīt apdegumus un aizdegties. Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, ko izraisa neatbilstīga vai nepareiza ierīces izmantošana.
- Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

SIMBOLU UN IKONU APZĪMĒJUMI

BRĪDINĀJUMS! — Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **nopietnus miesas bojājumus vai nāvi**.

UZMANĪBU! — Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **mazāk bīstamas traumas vai īpašuma bojājumus**.

- Brīdinājums; ugunsbīstamība
- Brīdinājums; karsta virsma
- Brīdinājums; elektrība
- Brīdinājums; eksplozīvs materiāls
- NEMĒĢINIET.
- Rūpīgi ievērojiet norādījumus.
- NEIZJAUCIET.
- Atvienojiet strāvas spraudni no kontaktligzdas.
- NEAIZTIECIET.
- Lai novērstu elektrošoka risku, pārliecinieties, vai ierīce ir iezemēta.
- Piezvaniet uz tehniskās apkopes centru un lūdziet palīdzību.
- Piezīme
- Svarīgi

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO PĀRLIEKAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAS.

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārliekai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

(a) Nekādā gadījumā nedrīkst mēģināt darbināt krāsni ar atvērtām durtiņām, sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus) vai ievietot jebko bloķēšanas drošības atverēs.
(b) NEIEVIETOJIET nekādus objektus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas vai tīrīšanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 6 2011-06-03 9:59:30

(c) NEDARBINIET krāsni, ja tā ir bojāta; pagaidiet, līdz to salabo kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis. Īpaši svarīgi, lai durtiņas aizvērtos pilnībā un nebūtu bojāti šādi elementi:
(1) durtiņas (saliektas)
(2) durtiņu eņģes (lauztas vai vaļīgas)
(3) durtiņu blīves un blīvējuma virsmas
(d) Krāsni drīkst pielāgot un labot tikai atbilstoši kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis.

Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.
B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Vienmēr ievērojiet šos drošības norādījumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!				
Tikai kvalificēts personāls var modificēt un labot mikroviļņu krāsni.	✓	✓	✓	✓
Nesildiet šķidrumus un citus pārtikas produktus slēgtos traukos.	✓	✓	✓	✓
Jūsu drošībai neizmantojiet augsta spiediena ūdens tīrītājus un tvaika tīrītājus.	✓	✓	✓	✓
Neuzstādiet ierīci tuvu sildītājam, uzliesmojošam materiālam, mitrā, eļļainā vai putekļainā vidē, tiešas saules gaismas un ūdens ietekmē, vietā, kur var rasties gāzes noplūde, un uz nelīdzenas virsmas.	✓	✓	✓	✓
Ierīci pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts noteikumiem.	✓	✓	✓	✓
Izmantojot sausu drānu, regulāri no strāvas spraudņu spailēm un kontakta punktiem noņemiet visas nesaderīgās vielas, piemēram, putekļus vai ūdeni.	✓	✓	✓	✓
Neraujiet, pārlieku nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā.	✓	✓	✓	✓
Ja notikusi gāzes noplūde (piem., propāna gāzes, LP gāzes utt.), nekavējoties izvēdiniet telpu un nepieskarieties strāvas spraudnim.	✓	✓	✓	✓
Neaizskariet strāvas spraudni ar mitrām rokām.	✓	✓	✓	✓
Neizslēdziet ierīci, atvienojot strāvas spraudni, kamēr ierīce ir ieslēgta.	✓	✓	✓	✓
Neievietojiet pirkstus vai svešus materiālus; ja kāds svešs materiāls, piem., ūdens, nokļuvis ierīcē, atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
Nepakļaujiet ierīci pārliekam spiedienam un triecienam.	✓	✓	✓	✓
Nenovietojiet krāsni virs trausla objekta, piemēram, izlietnes vai stikla priekšmeta. (Tikai galda virsmas modeļiem)	✓	✓		
Netīriet ierīci, izmantojot benzolu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augsta spiediena tīrītāju.	✓	✓	✓	✓
Nodrošiniet, lai sprieguma līmenis, frekvence un strāva atbilst izstrādājuma specifikācijām.	✓	✓		✓
Stingri ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapteri, pagarinātāju vai elektroenerģijas transformatoru.	✓	✓	✓	
Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmeta, novietojiet to starp priekšmetiem vai aiz krāsns.	✓	✓	✓	
Neizmantojiet bojātu strāvas spraudni, bojātu strāvas vadu vai vaļīgu kontaktligzdu. Ja strāvas spraudnis vai strāvas vads ir bojāts, sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
Ierīces nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.	✓	✓		
Neizlejiet un tieši nesmidziniet ūdeni uz krāsns.	✓	✓		
Nenovietojiet objektus uz krāsns, tās iekšpusē un uz tās durtiņām.	✓	✓	✓	
Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.	✓	✓		
Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci	✓	✓	✓	✓

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 7 2011-06-03 9:59:36

Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos utt.	✓	✓	✓	✓
Neievietojiet krāsnī uzliesmojošos materiālus. Esiet īpaši uzmanīgs, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols, jo alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karsto daļu.	✓		✓	✓
Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda vai galda virsmas; to nedrīkst novietot skapī.	✓	✓	✓	✓
BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.	✓	✓	✓	✓
BRĪDINĀJUMS: bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsns drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.	✓	✓	✓	✓
Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja kāds tos uzrauga vai instruē par drošu ierīces lietošanu un saistītajiem riskiem. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.	✓	✓	✓	✓
BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi kompetenta persona.	✓	✓	✓	✓
BRĪDINĀJUMS: tikai kompetentas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.	✓	✓	✓	✓
BRĪDINĀJUMS: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.	✓	✓	✓	
BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.	✓		✓	✓
BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Lai izvairītos no apdegumiem, mazi bērni jātur tālāk no krāsns.	✓		✓	

BRĪDINĀJUMS: dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi; lai novērstu šo situāciju, VIENMĒR pēc krāsns izslēgšanas nepieciešams atstāt šķidrumu uz vismaz 20 sekundēm, lai temperatūra mazinātos. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs PIRMĀS PALĪDZĪBAS instrukcijas: • Applaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm. • Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu. • Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.	✓	✓	✓	✓
Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.	✓		✓	✓
BRĪDINĀJUMS: lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pudelīšu un pārtikas burciņu saturs jāsamaisa vai jāsakrata un pirms zīdaiņa barošanas jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.			✓	
Šī ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tostarp bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien tos neuzrauga vai neinstruē par viņu drošību atbildīga persona.	✓	✓	✓	✓
Krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai viegli varētu piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.	✓	✓	✓	✓
Pirms pirmās lietošanas ierīce 10 minūtes jādarbina ar ūdeni, tikai tad drīkst sākt lietošanu.	✓	✓	✓	✓
Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai kontaktligzdai varētu piekļūt. Ja no krāsns nāk neparasta skaņa, deguma smaka vai dūmi, nekavējoties atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
Tīrīšanas laikā virsmas var kļūt karstākas nekā parasti, un bērni nedrīkst atrasties ierīces tuvumā. (Tikai modeļiem ar tīrīšanas funkciju)		✓	✓	
Pirms tīrīšanas jānoslauka pārmērīgs šķidrums no krāsns un traukiem, kurus saskaņā ar tīrīšanas rokasgrāmatu tīrīšanas laikā var atstāt krāsnī. (Tikai modeļiem ar tīrīšanas funkciju)	✓	✓	✓	✓

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 8 2011-06-03 9:59:41

⚠ UZMANĪBU!				
Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus; NEIZMANTOJIET metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus, dakšas utt. No plastmasas iepakojumiem noņemiet stieplītes. Iemesls: var rasties dzirksteles, kas var bojāt krāsni.	✓		✓	✓
Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.	✓		✓	
Neizmantojiet mikroviļņu krāsni papīru vai audumu žāvēšanai.	✓		✓	✓
Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.	✓		✓	✓
Ja parādās dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.	✓		✓	✓
Regulāri tīriet krāsni un noņemiet visus pārtikas produktu pārpalikumus.	✓	✓		✓
Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī un nenovietojiet strāvas padeves vadu karstuma avotu tuvumā.	✓	✓		
Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas, jo tās var eksplodēt pat pēc sildīšanas beigām; tāpat nesildiet hermētiskas vai vakuuma iepakojuma pudeles, burkas, iepakojumus, riekstus čaumalās, tomātus utt.			✓	✓
Nepārklājiet ventilācijas slotus ar audumu vai papīru. Tie var aizdegties, jo no krāsns nāk karsts gaiss. Krāsns var arī pārkarst un automātiski izslēgties — tad tā paliks izslēgta līdz pietiekamai atdzišanai.	✓		✓	
Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no nejaušiem apdegumiem.			✓	
Nepieskarieties sildelementiem vai krāsns iekšējām sienām, kamēr krāsns nav atdzisusi.			✓	
Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.			✓	
Atverot durtiņas, stāviet rokas stiepiena attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.			✓	
Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni. Drošībai mikroviļņu krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsnī vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja mikroviļņu krāsns ir iedarbināta nejauši.	✓			✓
Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.	✓			✓
Uzstādiet krāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā norādītajiem parametriem. (Skatiet sadaļu Mikroviļņu krāsns uzstādīšana)	✓		✓	
Esiet uzmanīgs, pieslēdzot citas elektriskās ierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.	✓	✓	✓	

IZSTRĀDĀJUMA PAREIZA LIKVIDĒŠANA (ATTIECAS UZ NOLIETOTĀM ELEKTRISKĀM UN ELEKTRONISKĀM IERĪCĒM)

(Spēkā Eiropas Savienībā un pārējās Eiropas valstīs, kas izmanto atkritumu dalītu savākšanu)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājsaimniecībām jāsazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

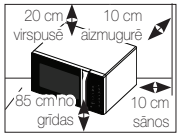
Iestādēm un uzņēmumiem jāsazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 9 2011-06-03 9:59:43

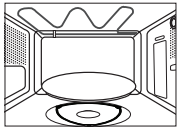
MIKROVIĻŅU KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA

Novietojiet krāsni uz līdzenas virsmas 85cm augstumā no grīdas. Virsmai jābūt pietiekami izturīgai, lai izturētu krāsns svaru.

1. Uzstādot krāsni, nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atstājot vismaz 10 cm brīvas vietas aiz krāsns un tās sānos un 20 cm brīvas vietas virs krāsns.



2. Izņemiet no krāsns visus iepakojuma materiālus. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliecinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas.



3. Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai kontaktligzdai varētu piekļūt.

Ja strāvas vads ir bojāts, tas jāaizvieto ar īpašu vadu vai montāžu, kas pieejami pie ražotāja vai tā remontdarbu pārstāvja.
Jūsu drošībai iespraudiet vadu 3 P 230 voltu, 50 Hz, maiņstrāvas iezemētā kontaktligzdā. Ja bojāts šīs ierīces strāvas padeves vads, tas jānomaina pret īpašu vadu.

Neuzstādiet mikroviļņu krāsni karstā vai mitrā vidē, piemēram, blakus parastai krāsnij vai radiatoriem. Jāievēro krāsns strāvas padeves specifikācijas, un jebkādam izmantotam pagarinātāja vadam jābūt tāda paša standarta kā krāsns komplektācijā iekļautajam vadam. Pirms pirmās lietošanas izslaukiet mikroviļņu krāsns iekšpusi un durtiņu blīves ar mitru drānu.

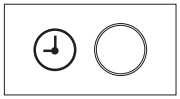
LAIKA IESTATĪŠANA

Mikroviļņu krāsnī ir iebūvēts pulkstenis. Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks ":0", "88:88" vai "12:00".
Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var rādīt 24 vai 12 stundu formātā.
Pulkstenis jāiestata:

- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni
- Pēc strāvas padeves kļūdas

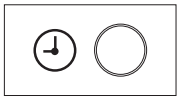
Atcerieties atiestatīt pulksteni, pārejot uz vasaras vai ziemas laiku.

1. Lai rādītu laiku...	**Nospiediet pogu ...**
24 st. formātā	Vienreiz
12 st. formātā	Divreiz



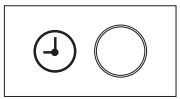
2. Nospiediet pogas (—) un (+), lai iestatītu stundu.

3. Nospiediet pogu .



4. Nospiediet pogas (—) un (+), lai iestatītu minūti.

5. Nospiediet pogu .



GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 10 2011-06-03 9:59:44

KĀ RĪKOTIES, JA RADUŠĀS KĀDAS ŠAUBAS VAI PROBLĒMA

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

Tas ir normāli.

- Kondensācija krāsnī
- Gaisa plūsma ap durtiņām un ārējo korpusu.
- Gaismas atspīdums ap durtiņām un ārējo korpusu.
- No durtiņām vai ventilācijas atverēm nāk tvaiki.

Krāsns netiek ieslēgta, nospiežot pogu ⏀.

- Vai durtiņas ir pilnībā aizvērtas?

Ēdiens nemaz netiek gatavots.

- Vai taimeris ir iestatīts pareizi un/vai ir nospiesta poga ⏀?
- Vai durtiņas ir aizvērtas?
- Vai elektriskā ķēde ir pārslogota, un tādēļ tika izsists drošinātājs vai nostrādāja ķēdes atslēdzējs?

Ēdiens ir piededzis vai nepietiekami sildīts.

- Vai ir atlasīts ēdiena veidam piemērots gatavošanas ilgums?
- Vai ir izvēlēts pareizs jaudas līmenis?

Krāsnī parādās dzirksteles.

- Vai izmantojat trauku ar metāla rotājumiem?
- Vai krāsnī atstājāt dakšu vai citu metāla galda piederumu?
- Vai alumīnija folija atrodas pārāk tuvu iekšējām sienām?

Krāsns izraisa traucējumus radioaparātu vai televizoru darbībā.

- Krāsns lietošanas laikā var rasties nelieli traucējumi radioaparātu vai televizoru darbībā. Tas ir normāli. Lai atrisinātu šo problēmu, uzstādiet krāsni tālāk no televizoriem, radioaparātiem un antenām.
- Ja krāsns mikroprocesors uztver traucējumus, var tikt atiestatīts displejs. Lai atrisinātu šo problēmu, atvienojiet strāvas spraudni un no jauna pievienojiet to. Atiestatiet laiku.

Ja šīs vadlīnijas neatrisina problēmu, sazinieties ar vietējo izplatītāju vai SAMSUNG klientu apkalpošanas dienestu.

GATAVOŠANA/UZSILDĪŠANA

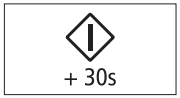
Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.
Pirms atstājat krāsni bez uzraudzības, vienmēr pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.
Ievietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Tad aizveriet durtiņas.

1. Nospiediet pogu .

Rezultāts: displejā tiek rādīts 800 W (maksimālā gatavošanas jauda): atlasiet atbilstošo jaudas līmeni, vēlreiz nospiežot pogu , līdz tiek rādīta pareizā jauda vatos. Skatiet jaudas līmeņu tabulu.

2. Atlasiet gatavošanas laiku, pēc nepieciešamības nospiežot pogas (—) un (+).

3. Nospiediet pogu ⏀.



Rezultāts: ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Nekad neieslēdziet tukšu mikroviļņu krāsni.

Ja vēlaties sildīt ēdienu īsu laika brīdi ar maksimālo jaudu (800 W), vienreiz nospiediet pogu **+30 s** par katrām 30 gatavošanas laika sekundēm. Krāsns uzreiz ieslēdzas.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 11 2011-06-03 9:59:44

JAUDAS LĪMEŅI

Varat izvēlēties kādu no norādītajiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	Izvade	
	MVK	GRILĒŠANA
HIGH (AUGSTS)	800 W	-
MEDIUM HIGH (VID.AUGSTS)	600 W	-
MEDIUM (VID.)	450 W	-
MEDIUM LOW (VID.ZEMS)	300 W	-
DEFROST (ATKAUSĒŠANA)	180 W	-
LOW/KEEP WARM (ZEMS/SILT. SAGL.)	100 W	-
GRILĒŠANA	-	1100 W
COMBI I (APVIEN. 1)	600 W	1100 W
COMBI II (APVIEN. 2)	450 W	1100 W
COMBI III (APVIEN. 3)	300 W	1100 W

Atlasot lielāku jaudas līmeni, jāsaīsina gatavošanas laiks.

Atlasot mazāku jaudas līmeni, jāpagarina gatavošanas laiks.

GATAVOŠANAS LAIKA PIELĀGOŠANA

Gatavošanas laiku varat pagarināt, nospiežot pogu +30s vienreiz par katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

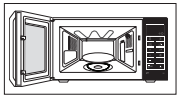
Nospiediet pogu **+30s** vienreiz par katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

GATAVOŠANAS PĀRTRAUKŠANA

Varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai pārbaudītu ēdienu.

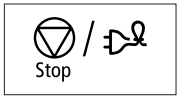
1. Lai īslaicīgi pārtrauktu; atveriet durtiņas.

Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta. Lai turpinātu gatavošanu, neaizveriet durtiņas un vēlreiz nospiediet pogu ⏀.



2. Lai apstādinātu pavisam; nospiediet pogu ▽.

Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta.

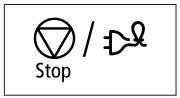


Varat arī pirms sākšanas atcelt jebkuru iestatījumu, vienkārši nospiežot **Beigt** (▽).

ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS REŽĪMA IESTATĪŠANA

Krāsnij ir enerģijas taupīšanas režīms. Šī funkcija ietaupa enerģiju, kad krāsns netiek izmantota.

- nospiediet pogu **Enerģijas taupīšana** ().
- Lai atslēgtu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet durtiņas, un tad displejā tiek attēlots “0”. Krāsns ir gatava lietošanai.



GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 12 2011-06-03 9:59:44

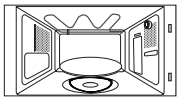
TVAICĒŠANAS TĪRĪŠANAS IZMANTOŠANA (TIKAI GS89F)

Tvaicēšanas tīrīšanas sistēmas radītie tvaiki izmērcēs krāsns iekšpuses virsmu.
Pēc tvaicēšanas tīrīšanas funkcijas izmantošanas, viegli varat notīrīt krāsns iekšpusi.

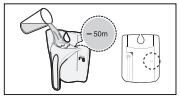
Šo funkciju izmantojiet tikai pēc tam, kad krāsns ir pilnībā atdzisusi. (Istabas temperatūra)

Izmantojiet tikai parastu ūdeni, nevis destilētu ūdeni.

1. Atveriet durtiņas.

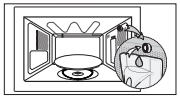


2. Uzpildiet ar ūdeni līdz līnijai (ūdens līmenis) ūdens trauka ārpusē. (Līnija atrodas aptuveni 50 ml līmenī.)



Ja ieliesiet vairāk par 50 ml ūdens, aizmugurē pa caurumu var iztecēt ūdens. Pārliecinieties, ka netiek pārsniegti 50 ml.

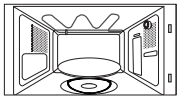
3. Ievietojiet ūdens trauku augšējā ūdens trauka turētājā pie gatavošanas kameras labās puses sieniņas.



4. Aizveriet durtiņas.

5. Nospiediet pogu **Tvaicēšanas tīrīšana** ( ). Tvaicēšanas tīrīšanas laikā būs redzami **TVAIKI**, bet tas nav defekts **TOMĒR TVAIKI AIZSEGS** gaismu **IEKŠPUSĒ.**

6. Atveriet durtiņas.



7. Notīriet krāsns iekšpusi ar sausu trauku dvieli. Izņemiet rotējošo pamatni un notīriet vietu zem restītēm ar virtuves papīra dvieļiem.

⚠ Ūdens trauku var lietot tikai „**Tvaicēšanas tīrīšana**" režīmā.

Gatavojot pārtiku, kas nav šķidra, izņemiet ūdens trauku, jo tas var bojāt mikroviļņu krāsni un izraisīt aizdegšanos.

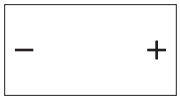
GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 13 2011-06-03 9:59:45

AUTOMĀTISKAS UZSILDĪŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Automātiskas uzsildīšanas funkcijai ir četri ieprogrammēti gatavošanas laiku režīmi.
Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.
Porciju skaitu var pielāgot, nospiežot pogas (—) un (+).
Novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

1. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Automātiskā uzsildīšana** (Auto).

2. Atlasiet porcijas lielumu, nospiežot pogas (—) un (+). (Skatīt tabulu sānā.)



3. Nospiediet pogu ⏀.

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.

1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošas sastāvdaļas.

AUTOMĀTISKĀS UZSILDĪŠANAS IESTATĪJUMI

Šajā tabulā norādītas dažādās automātiskas uzsildīšanas programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi.

Kods/Pārtikas produkts	Porcija	Nostāvēšanās laiks	Ieteikumi
1. Saldētas gatavās maltītes (atdzesētas)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Uzlieciet uz keramiska šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 komponentu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām — kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem).
2. Zupa/mērce (atdzesēta)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Ielejiet zupu/mērci dziļā keramiskā zupas traukā vai bļodā. Pārklājiet sildīšanas un nostāvēšanās laikā. Samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika.
3. Dzērieni (Kafija, piens, tēja, ūdens istabas temperatūrā)	150 ml (1 krūzīte) 250 ml (1 krūze)	1-2 min.	Ielejiet keramiskā tasītē (150 ml) vai krūzē (250 ml) un novietojiet rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Sildiet neapsedzot. Uzmanīgi samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika. Uzmanieties, izņemot tases (skatīt drošības norādījumus par šķidrumiem).
4. Pastas sacepums (saldēts)	200 g 400 g	3 min.	Ievietojiet saldēto pastas sacepumu atbilstoša izmēra stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku un restītēm. Šī programma ir piemērota saldētiem pastas sacepumiem, piemēram, lazanjai, kaneloni vai makaroniem.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 14 2011-06-03 9:59:45

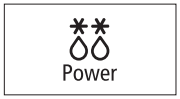
AUTOMĀTISKAS INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Automātiskas intensīvās atkausēšanas funkcija ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu, zivju gaļu un maizes kūku. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski.
Jums tikai jāatlasa programma un svars.

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Ievietojiet saldēto ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

1. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Automātiskā atkausēšana** (⁂). (Skatīt tabulu sānā)



2. Atlasiet ēdiena svaru, nospiežot pogas (—) un (+). Maksimālais iestatāmais svars ir 1500 g.

3. Nospiediet pogu ⏀.

Rezultāts:

- Sākas atkausēšana.
- Atkausēšanas vidū atskan signāls, lai atgādinātu apgriezt ēdienu uz otru pusi.
- Lai pabeigtu atkausēšanu, vēlreiz nospiediet pogu ⏀.

Ēdiena atkausēšanu var veikt arī manuāli. Lai to darītu, atlasiet mikroviļņu gatavošanas/uzsildīšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Plašāku informāciju skatiet 11. lpp., sadaļā “Gatavošana/uzsildīšana”.

AUTOMĀTISKĀS INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS IESTATĪJUMI

Šajā tabulā norādītas dažādās automātiskās intensīvās atkausēšanas programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi.
Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet liellopu, mājputnu, zivs gaļu un maizi / kūku uz keramiska trauka.

Kods/Pārtikas produkts	Porcija	Nostāvēšanās laiks	Ieteikumi
1. Gaļa	200-1500 g	20-60 min.	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai.
2. Mājputnu gaļa	200-1500 g	20-60 min.	Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām.
3. Zivis	200-1500 g	20-50 min.	Pārklājiet veselas zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivs filejām.
4. Maize/Kūka	125-625 g	5-20 min.	Uzlieciet maizi uz cepamā papīra un apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pīkstiens. (Krāsns turpina darboties un tiek pārtraukta, atverot durtiņas. Šī programma ir piemērota dažāda veida maizei, maizes šķēlēm un veselam klaipam, kā arī bulciņām un bagetēm. Izvietojiet bulciņas aplī. Šī programma ir piemērota dažāda veida rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkai un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu mīklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem.

Ja vēlaties manuāli atkausēt ēdienu, atlasiet manuālas atkausēšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Plašāku informāciju par manuālu atkausēšanu un atkausēšanas laiku skatiet 30. lpp.

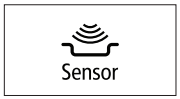
GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 15 2011-06-03 9:59:46

SENSORA VADĪTĀS GATAVOŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Piecu sensora vadītās gatavošanas funkciju skaitā ir pieci ieprogrammēti gatavošanas laiku režīmi.
Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.
Sensora vadītās gatavošanas kategoriju var pielāgot, nospiežot pogas (—) un (+).
Novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

1. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Sensora vadītā gatavošana** (Sensor). (Skatīt tabulu sānos).



2. Nospiediet pogu ◇.

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.

1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošas sastāvdaļas.

SENSORA VADĪTĀS GATAVOŠANAS IESTATĪJUMI

Tabulā tālāk ir redzamas piecas sensora vadītās gatavošanas programmas. Tajā iekļauts ieteicamais svara diapazons uz katru vienību, nostāvēšanās laiki pēc gatavošanas un atbilstošie ieteikumi. Pēc programmas uzsākšanas gatavošanas laiks un jaudas līmenis tiek aprēķināti automātiski. Jūsu ērtībai gatavošanas procesu kontrolē sensoru sistēma. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Nostāvēšanās laiks (min.)	Ieteikumi
1. Brokoļu galviņas	200-500 g	1-2	Nomazgājiet un notīriet brokoļus un sagatavojiet galviņas. Novietojiet tos vienmērīgi stikla traukā ar vāciņu. Pievienojiet 30-45 ml ūdens (2-3 ēdamkarotes). Novietojiet trauku rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Šī programma ir piemērota brokoļiem, kā arī kabačiem, baklažāniem, ķirbjiem vai pipariem.
2. Šķēlēs sagriezti burkāni	200-500 g	1-2	Nomazgājiet, sagrieziet burkānus un sagrieziet vienādās apaļās šķēlēs. Novietojiet dārzeņus stikla traukā ar vāciņu. Pievienojiet 30-45 ml ūdens (2-3 ēdamkarotes). Novietojiet trauku rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Šī programma ir piemērota burkāniem, kā arī ziedkāpostu galviņām vai kolrābjiem.
3. Nomizoti kartupeļi	200-800 g	2-3	Nomazgājiet, nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Novietojiet dārzeņus stikla traukā ar vāciņu. Pievienojiet 45-60 ml (3-4 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet trauku rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu.
4. Atdzesēta zupa	250-500 g	2-3	Ielejiet dziļā keramiskā šķīvī vai bļodā un sildīšanas laikā uzlieciet plastmasas vāciņu. Novietojiet zupu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Uzmanīgi samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika.
5. Saldēta zupa (-18 °C) ***	250-500 g	2-3	Sadurstiet sasaldētās zupas iepakojuma plēvi un novietojiet rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Novietojiet zupu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Uzmanīgi samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 16 2011-06-03 9:59:47

Norādījumi par automātisko sensora vadīto gatavošanu

Automātiskais sensors ļauj automātiski gatavot ēdienu, nosakot gāzu daudzumu, kas rodas ēdienā gatavošanas laikā.

- Gatavojot ēdienu, veidojas dažādas gāzes. Automātiskais sensors nosaka atbilstošo laiku un jaudas līmeni, konstatējot šīs gāzes no ēdiena, un tādējādi nav nepieciešams iestatīt gatavošanas laiku un jaudas līmeni.
- Ja sensora vadītās gatavošanas laikā trauks tiek nosegts ar vāku vai plastmasas pārsegu, automātiskais sensors noteiks tās gāzes, kas rodas pēc trauka piepildīšanās ar tvaiku.
- Īsi pirms gatavošanas beigām tiks veikta atlikušā gatavošanas laika atskaite. Šajā brīdī būtu noderīgi apgrozīt vai apmaisīt ēdienu, ja tas ir nepieciešams, lai tas gatavotos vienmērīgi.
- Pirms sensora vadītās gatavošanas pārtikai var pievienot garšvielas, mērces vai apbrūninašanas šķidrumus. Tomēr uzmanieties, jo sāls vai cukurs varētu atstāt uz pārtikas brūnus plankumus, tādēļ šīs vielas vajadzētu pievienot pēc gatavošanas beigām.
- Funkcijas pogas vairāk / mazāk lieto, lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku. Jums jāizmanto šī funkcija, lai pielāgotu gatavošanas pakāpi atbilstoši jūsu gaumei. Piederumi un pārsegs sensora vadītajai gatavošanai.
- Lai sasniegtu labus gatavošanas rezultātus ar šo funkciju, ievērojiet norādījumus par pareizu trauku un vāku izvēli, kas sniegti šīs grāmatas tabulās.
- Vienmēr lietojiet traukus, kas piemēroti mikroviļņu krāsnij, pārsedziet tos ar to vākiem vai plastmasas plēvi. Izmantojot plastmasas plēvi, atveriet vienu stūri, lai tvaiki varētu izplūst piemērotā apjomā.
- Vienmēr lietojiet tādu vāku, kas paredzēts šim piederumam. Ja traukam nav vāka, lietojiet plastmasas plēvi.
- Piepildiet traukus vismaz līdz pusei.
- Ēdieni, kurus ir nepieciešams apmaisīt vai apgrozīt, ir jāapmaisa vai jāapgroza, tuvojoties sensora vadītās gatavošanas laika beigām, kad displejā ir uzsākta laika atskaite.

Piederumi un pārsegs sensora vadītajai gatavošanai

- Lai sasniegtu labus gatavošanas rezultātus ar šo funkciju, ievērojiet norādījumus par pareizu trauku un vāku izvēli, kas sniegti šīs grāmatas tabulās.
- Vienmēr lietojiet traukus, kas piemēroti mikroviļņu krāsnij, pārsedziet tos ar to vākiem vai plastmasas plēvi. Izmantojot plastmasas plēvi, atveriet vienu stūri, lai tvaiki varētu izplūst piemērotā apjomā.
- Vienmēr lietojiet tādu vāku, kas paredzēts šim piederumam. Ja traukam nav vāka, lietojiet plastmasas plēvi.
- Piepildiet traukus vismaz līdz pusei.
- Ēdieni, kurus ir nepieciešams apmaisīt vai apgrozīt, ir jāapmaisa vai jāapgroza, tuvojoties sensora vadītās gatavošanas laika beigām, kad displejā ir uzsākta laika atskaite.

Svarīgi

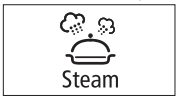
- Kad krāsns ir uzstādīta un pieslēgta elektriskajai strāvas kontaktligzdai, neatvienojiet strāvas vadu. Gāzes sensoram ir nepieciešams laiks, lai stabilizētos un varētu veikt gatavošanu pareizi.
- Mēs neiesakām izmantot automātiskās sensora vadītās gatavošanas funkciju ilgstošai gatavošanai, piem., veicot gatavošanu uzreiz vienu pēc otras.
- Uzstādiet krāsni labi vēdinātā vietā, lai nodrošinātu pietiekamu dzesēšanu un gaisa plūsmu un sensors varētu darboties precīzi.
- Lai sasniegtu labus rezultātus, neizmantojiet automātisko sensoru, kad apkārtējā temperatūra ir pārāk augsta vai pārāk zema.
- Neizmantojiet iztvaikojošus mazgāšanas līdzekļus krāsns tīrīšanai. Mazgāšanas līdzekļa tvaiki var ietekmēt sensoru.
- Centieties nenovietot krāsni tādu ierīču tuvumā, kuras emitē lielu mitruma vai gāzes daudzumu, jo tas traucēs automātiskā sensora darbību.
- Vienmēr raugieties, lai krāsns iekšpuse ir tīra. Noslaukiet šķidrumus ar mitru drānu.
  Šī krāsns paredzēta tikai izmantošanai mājās.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 17 2011-06-03 9:59:47

AUTOMĀTISKĀS TVAICĒŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA (TIKAI GS89F-SP)

Izmantojot tvaicēšanas funkciju, gatavošanas laiks tiek iestatīts automātiski. Porciju skaitu var pielāgot, nospiežot pogas (—) un (+). Izmantojot tikai tvaicēšanas funkciju, lietojiet plastmasas tvaicēšanas trauku. Novietojiet tvaika vārītāju no plastmasas rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

1. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Tvaicēšana** ( ).



2. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogas (—) un (+). (Skatīt tabulu sānā.)

3. Nospiediet pogu ◈.

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana pabeigta:

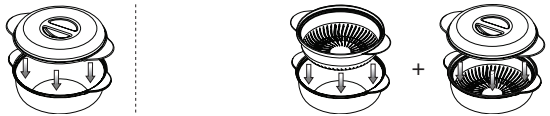
1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē)
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Padomi par gatavošanu ar tvaicēšanu

Tvaicēšanas trauka daļas

Trauks Grozs Vāks

Tvaicēšanas trauka salikšana



(Trauks + vāks) (Trauks + grozs + vāks)

AUTOMĀTISKĀS TVAICĒŠANAS IESTATĪJUMI

Šajā tabulā norādītas piecas automātiskas tvaicēšanas funkcijas programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi. Izmantojot tikai tvaicēšanas funkciju, vienmēr lietojiet tvaicētāju un pievienojiet ūdeni saskaņā ar norādījumiem tabulā. Ēdiens tiks gatavots ar mikroviļņiem un ar tvaika palīdzību.

Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Nostāvēšanās laiks (min.)	Salikšana	Ieteikumi
1. Svaigi dārzeņi	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Trauks ar grozu + vāku 2 - 5 ēdamkarotes ūdens atkarībā no daudzuma	Nomazgājiet dārzeņus, nomizojiet tos un sagrieziet vienādos gabalos, pēc tam nosveriet. Ievietojiet grozu tvaicētāja traukā. Novietojiet dārzeņus uz paliktņa. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens, gatavojot 100 - 350 g dārzeņu, vai 45 ml (3 ēdamkarotes) ūdens — gatavojot 500 - 550 g dārzeņu. Uzlieciet vāku.
2. Zivju filejas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Trauks ar grozu + vāks + 100 ml ūdens	Noskalojiet un sagatavojiet svaigas zivs filejas, un apslakiet tās ar citrona sulu. Pievienojiet 100 ml tvaicētāja traukā. Ievietojiet filejas grozā vienu otrai blakus, ielieciet grozu tvertnē un uzlieciet vāku.
3. Vistu krūtiņas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Trauks ar grozu + vāks + 100 ml ūdens	Noskalojiet un sagatavojiet vistas krūtiņas. Iegrieziet krūtiņas virskārtu ar nazi 2-3 reizes. Pievienojiet 100 ml tvaicētāja traukā. Ievietojiet krūtiņas grozā vienu otrai blakus, ielieciet grozu tvertnē un uzlieciet vāku.
4. Nomizoti kartupeļi	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Trauks + vāks	Pēc kartupeļu nomizošanas nomazgājiet tos un sagrieziet vienādos gabalos, pēc tam nosveriet. Ievietojiet tos tvaicētāja traukā. Pievienojiet 15-30 ml (1-2 ēdamkarotes) ūdens, gatavojot 100-350 g kartupeļu, vai 45-60 ml (3-4 ēdamkarotes) ūdens — gatavojot 400-650 g. Uzlieciet vāku.
5. Baltie rīsi	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Trauks + vāks	Lietojiet ar tvaiku apstrādātus baltos rīsus. Ievietojiet rīsus tvaicētāja traukā. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens. Uzlieciet vāku. Pēc gatavošanas pirms nostāvēšanās laika sākuma apmaisiet. Pēc gatavošanas beigām ar virtuves papīra dvieli nosusiniet lieko mitrumu.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 18 2011-06-03 9:59:47

MANUĀLĀS TVAICĒŠANAS IESTATĪJUMI

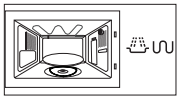
Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Artišoki	300 g (1-2 gab.)	800 W	5-6	1-2	Noskalojiet un notīriet artišokus. Ievietojiet tos traukā. Pievienojiet vienu ēdamkaroti citrona sulas. Uzlieciet vāku.
Svaigi dārzeņi	300 g	800 W	4-5	1-2	Nomazgājiet dārzeņus (piem., brokoļu galviņas, ziedkāpostu galviņas, burkānus, piparus), notīriet tos un sagrieziet vienādos gabalos, pēc tam nosveriet. Ievietojiet grozu traukā. Ievietojiet dārzeņus grozā. Pievienojiet 2 ēdamkarotes ūdens. Uzlieciet vāku.
Saldēti dārzeņi	300 g	600 W	7-8	2-3	Ievietojiet saldētos dārzeņus grozā, kurš ir traukā. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens. Uzlieciet vāku. Pēc gatavošanas beigām un nostāvēšanās kārtīgi apmaisiet.
Svaigas zivju filejas	300 g	1. posms: 800 W 2. posms: 450 W	1-2 5-6	1-2	Noskalojiet un sagatavojiet zivs filejas, piemēram, polaka, sarkanasara vai laša filejas. Aplaistiet ar citrona sulu. Ievietojiet grozu traukā. Ievietojiet filejas vienu pie otras. Pievienot 100 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku.
Vistu krūtiņa	300 g	1. posms: 800 W 2. posms: 600 W	1-2 7-8	1-2	Noskalojiet un sagatavojiet vistas krūtiņas. Iegrieziet gaļas virskārtu ar nazi 2-3 reizes. Ievietojiet grozu traukā. Ievietojiet vistu krūtiņas vienu pie otras. Pievienot 100 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku.
Rīsi	250 g	800 W	15-18	5-10	Ievietojiet ar tvaiku apstrādātos rīsus traukā. Pievienot 500 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku. Pēc gatavošanas ļaujiet baltajiem rīsiem nostāvēties 5 minūtes, brūnajiem rīsiem - 10 minūtes.
Kartupeļi ar mizu	500 g	800 W	7-8	2-3	Nosveriet un noskalojiet kartupeļus un ielieciet tos traukā. Pievienojiet 3 ēdamkarotes ūdens. Uzlieciet vāku.
Sautējums (atdzesēta)	400 g	600 W	5-6	1-2	Ievietojiet sautējumu traukā. Uzlieciet vāku. Labi apmaisiet pirms nostāvēšanās.
Saldēti rauga virtuļi ar džema pildījumu	150 g	600 W	1-2	2-3	Samitriniet pildīto virtuļu augšpusi ar aukstu ūdeni. Ievietojiet 1-2 saldētus virtuļus blakus vienu otram grozā. Ievietojiet grozu traukā. Uzlieciet vāku.
Augļu kompots	250 g	800 W	3-4	2-3	Pēc nomizošanas, nomazgāšanas un sagriešanas vienādos gabaliņos nosveriet svaigos augļus (piemēram, ābolus, bumbierus, plūmes, aprikozes, mango vai ananāsu). Ievietojiet tos traukā. Pievienojiet 1-2 ēdamkarotes ūdens un 1-2 ēdamkarotes cukura. Uzlieciet vāku.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 19 2011-06-03 9:59:47

AUTOMĀTISKĀS CEPŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Izmantojot automātiskās cepšanas funkciju, gatavošanas laiks tiek iestatīts automātiski. Porciju skaitu var pielāgot, nospiežot pogas (—) un (+). Novietojiet cepšanas pamatni rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

1. Novietojiet cepšanas pamatni tieši uz rotējošās pamatnes un karsējiet to ar lielāko mikroviļņu un grilēšanas apvienojuma jaudu. Nospiežot pogu **Apvienotais** (), un iestatiet uzkarsēšanas laiku (3 līdz 5 minūtes), nospiežot pogas (—) un (+).

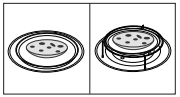


2. Nospiediet pogu ◈.

Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad izņemat cepšanas pamatni, jo tā kļūs ļoti karsta.

3. Atveriet krāsns durtiņas.
Novietojiet ēdienu uz cepšanas pamatnes.
Aizveriet durtiņas.

Novietojiet cepšanas pamatni krāsnī uz metāla restītēm (vai rotējošās pamatnes).



4. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Cepšana** ().

5. Atlasiet porciju lielumu, nospiežot pogas (—) un (+). (Skatīt tabulu sānā.)

6. Nospiediet pogu ◈.

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.

1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Cepšanas pamatnes tīrīšana
Tīriet cepšanas pamatni ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī.

Neizmantojiet birsti vai cietu sūkli, jo tie bojā pamatnes augšējo slāni.

Lūdzu, ievērojiet
Cepšanas pamatni nevar likt trauku mazgājamā mašīnā.

AUTOMĀTISKĀS CEPŠANAS IESTATĪJUMI

Tabulā tālāk ir redzamas četras cepšanas programmas. Lūdzu, ievērojiet ieteicamos apjomus, nostāvēšanās laikus un atbilstošos ieteikumus.

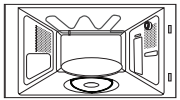
Kods/ Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Uzkarsēšanas laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Ieteikumi
1. Saldēta pica (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Uzkarsējiet cepšanas pamatni ar 600 W + grilēšana. Novietojiet picu uz cepšanas pamatnes. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.
2. Saldētas bagetes	150 g (1 gab.) 250 g (2 gab.)	4	2-3	Uzkarsējiet cepšanas pamatni ar 450 W + grilēšana. Novietojiet vienu bageti blakus centram uz cepšanas pamatnes, tad divas bagetes vienu blakus otrai uz cepšanas pamatnes. Šī programma ir piemērota bagetēm ar garnējumu (piem., dārzeņiem, šķiņķi un sieru), kā arī picas uzkodām.
3. Saldēts pīrāgs (-18 °C)	150 g (1 gab.) 300 g (1-2 gab.)	3	1-2	Uzkarsējiet cepšanas pamatni ar 600 W + grilēšana. Novietojiet saldēto pīrāgu uz cepšanas pamatnes. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.
4. Saldētas vistu kotletītes	125 g 250 g	4	-	Uzkarsējiet cepšanas pamatni ar 600 W + grilēšana. Izziediet cepšanas pamatni ar vienu ēdamkaroti eļļas. Vienmērīgi izvietojiet vistas kotletītes uz cepšanas pamatnes. Apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Nospiediet starta pogu, lai turpinātu gatavošanu.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 20 2011-06-03 9:59:48

MANUĀLĀS CEPŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Izmantojot cepšanas pamatni, varat apbrūnināt ēdienu ne tikai no virspuses, izmantojot grilēšanu — arī ēdiena apakša kļūst kraukšķīga un brūna cepšanas pamatnes augstās temperatūras dēļ. Dažus produktus, ko varat pagatavot uz cepšanas pamatnes, varat skatīt tabulā (skatiet nākamajā lapā). Cepšanas pamatni var izmantot arī bekonam, olām, desām utt.

1. Novietojiet cepšanas pamatni tieši uz rotējošās pamatnes un karsējiet to ar lielāko mikroviļņu un grilēšanas apvienojuma jaudu [600 W + grilēšana (♨)] saskaņā ar laikiem un norādēm tabulā.



Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad izņemat cepšanas pamatni, jo tā kļūs ļoti karsta.

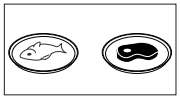
2. Iezīmējiet pamatni ar eļļu, ja gatavojat tādu ēdienu kā bekonu un olas, lai maltīti labi apbrūninātu.

Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas pamatnei ir teflona pārklājums, kas nav izturīgs pret skrāpējumiem. Neizmantojiet asus priekšmetus, piemēram, nazi, lai grieztu uz cepšanas pamatnes.

Izmantojiet plastmasas piederumus, lai nesaskrāpētu cepšanas pamatni vai lai pirms griešanas noņemtu ēdienu no pamatnes.

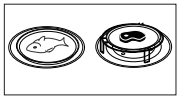
3. Novietojiet ēdienu uz cepšanas pamatnes.

Nenovietojiet uz cepšanas pamatnes priekšmetus, kas nav izturīgi pret karstumu, piemēram, plastmasas bļodiņas.



Nekad neievietojiet cepšanas pamatni krāsnī bez rotējošās pamatnes.

4. Novietojiet cepšanas pamatni krāsnī uz metāla restītēm (vai rotējošās pamatnes).



5. Atlasiet piemēroto gatavošanas laiku un jaudu. (Skatīt tabulu sānā)

Cepšanas pamatnes tīrīšana

Tīriet cepšanas pamatni ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī. Neizmantojiet birsti vai cietu sūkli, jo tie bojā pamatnes augšējo slāni.

Lūdzu, ņemiet vērā

Cepšanas pamatni nevar likt trauku mazgājamā mašīnā.

MANUĀLĀS CEPŠANAS IESTATĪJUMI

Ieteicams cepšanas pamatni uzkarsēt tieši uz rotējošās pamatnes. Uzkarsējiet cepšanas pamatni ar 600 W + grilēšanas (♨) funkciju 3-5 minūtes. Ievērojiet tabulā norādītos laukus un norādes.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Uzkarsēšanas laiks	Jauda	Gatavošanas laiks (min.)	Ieteikumi
Bekons	4 šķēles (80 g)	3 min.	600 W + grilēšana	3½-4	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Lieciet šķēles uz pamatnes sānu pie sāna. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.)	3 min.	450 W + grilēšana	4-5	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzkļājiet mazliet siera. Izvietojiet aplī uz cepšanas pamatnes. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.
Cepti kartupeļi	250 g 500 g	3 min.	600 W + grilēšana	5-6 8-9	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Sagrieziet kartupeļus uz pusēm. Novietojiet tos uz cepšanas pamatnes ar griezuma pusi uz apakšu. Sakārtojiet tos aplī. Novietojiet šķīvi uz statīva.
Saldēts burgers	2 gab. (125 g)	3 min.	600 W + grilēšana	7-7½	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Lieciet sasaldēto burgeri uz pamatnes sānu pie sāna. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva. Apgrieziet otrādi pēc 4-5 min.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 21 2011-06-03 9:59:49

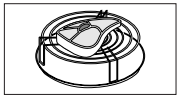
Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Uzkarsēšanas laiks	Jauda	Gatavošanas laiks (min.)	Ieteikumi
Saldētas bagetes	200-250 g (2 gab.)	3 min.	450 W + grilēšana	8-9	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Novietojiet bagetes ar garnējumu (piem., tomātiem un sieru), vienu blakus otrai uz plāksnes. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.
Saldēta pica	300-400 g	5 min.	450 W + grilēšana	9-11	Uzsildiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto picu uz cepšanas pamatnes. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.
Saldētas mini picas uzkoda	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + grilēšana	9-10	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Vienmērīgi izvietojiet picas uzkodas uz cepšanas pamatnes. Novietojiet šķīvi uz statīva.
Atdzesēta pica	300-350 g	5 min.	450 W + grilēšana	6½-7½	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Novietojiet atdzesēto picu uz šķīvja. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.
Saldēti zivju pirkstiņi	150 g (5 gab.) 300 g (10 gab.)	4 min.	600 W + grilēšana	7-8 9-10	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Iezieciet pamatni ar vienu ēdamkaroti eļļas. Novietojiet zivju pirkstiņus aplī uz cepšanas pamatnes. Apgrieziet otrādi pēc 4 min. (5 gab.) vai pēc 6 min. (10 gab.).
Saldētas vistu kotletītes	125 g 250 g	4 min.	600 W + grilēšana	5-6 7-8	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Iezieciet pamatni ar 1 ēdamk. eļļas. Novietojiet vistas kotletītes uz šķīvja. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva. Apgrieziet otrādi pēc 3 min. (125 g) vai pēc 5 min. (250 g).

PAPILDPIEDERUMU IZVĒLE

Izmantojiet pret mikroviļņiem drošus piederumus, neizmantojiet plastmasas iepakojumus un traukus, papīra krūzes, dvieļus utt.

Ja vēlaties atlasīt apvienotās gatavošanas režīmu (grilēšana un mikroviļņi), izmantojiet tikai traukus, kas ir droši mikroviļņiem un kurus var likt krāsnī. Metāla trauki vai piederumi var bojāt krāsni.

Plašāku informāciju par piemērotiem traukiem un piederumiem skatiet 25. lpp., sadaļā “Trauku vadlīnijas”.

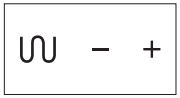


GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 22 2011-06-03 9:59:49

GRILĒŠANA

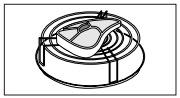
Grils ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus. Šim nolūkam mikroviļņu krāsns komplektācijā ir iekļautas grilēšanas restītes.

1. Uzkarsējiet grilu līdz norādītajai temperatūrai, nospiežot pogu **Grilēšana** (), un iestatiet uzkarsēšanas laiku, nospiežot pogas (—) un (+).



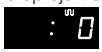
2. Nospiediet pogu ◈.

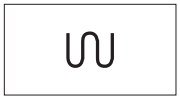
3. Atveriet durtiņas un novietojiet ēdienu uz restītēm. Aizveriet durtiņas.



4. Nospiediet pogu .

Rezultāts: displejā tiek rādīts:





5. Atlasiet grilēšanas laiku, nospiežot pogas (—) un (+). Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.

6. Nospiediet pogu ◈.

Rezultāts: sākas grilēšana. Kad gatavošana pabeigta

1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Neuztraucieties, ja grilēšanas laikā sildītājs izslēdzas un ieslēdzas. Šī sistēma ir paredzēta krāsns pārkaršanas novēršanai.

Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties traukiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti. Pārbaudiet, vai sildelements novietots horizontāli.

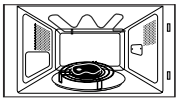
MIKROVIĻŅU UN GRILĒŠANAS APVIENOJUMS

Varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilēšanu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

VIENMĒR izmantojiet traukus, kas ir droši mikroviļņiem un kurus var likt krāsnī. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.

VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties traukiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.

1. Atveriet krāsns durtiņas. Ievietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm un restītes uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durtiņas.



2. Nospiediet pogu **Apvien.** ( ). **Rezultāts:** displejā tiek rādīts: (mikroviļņu un grilēšanas režīms) 600 W (izejas jauda)

Atlasiet piemēroto jaudas līmeni, atkārtoti nospiežot pogu **Apvien.** ( ), līdz tiek rādīts atbilstošais jaudas līmenis.

Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.

3. Atlasiet gatavošanas laiku, pēc nepieciešamības nospiežot pogas (—) un (+). Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.

4. Nospiediet pogu ◈.

Rezultāts: sākas apvienotā gatavošana. Kad gatavošana pabeigta

1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

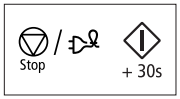
Maksimālā mikroviļņu jauda apvienotajam mikroviļņu un grilēšanas režīmam ir 600 W.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 23 2011-06-03 9:59:49

SIGNALIZĀCIJAS IZSLĒGŠANA

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.

1. Vienlaikus nospiediet pogas ▽ un ◇.

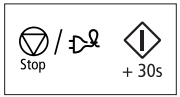


Rezultāts:

- Tiek parādīts zemāk norādītais paziņojums.

- Mikroviļņu krāsns signalizācija netiek iedarbināta ik reizi, kad nospiežat pogu.

2. Lai atkal ieslēgtu signalizāciju, vienlaikus nospiediet pogas ▽ un ◇.



Rezultāts:

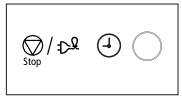
- Tiek parādīts zemāk norādītais paziņojums.

- Mikroviļņu krāsns atkal strādā ar ieslēgtu signalizāciju.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS PIEKĻUVES BLOĶĒŠANA

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar īpašu bērnu drošības programmu, kas ļauj bloķēt mikroviļņu krāsni, lai bērni vai citas personas, kas nepārzina tās lietošanu, nevarētu to nejauši ieslēgt.
Mikroviļņu krāsni var bloķēt jebkurā brīdī.

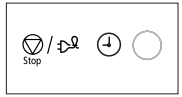
1. Vienlaikus nospiediet pogas ▽ un 🕓.



Rezultāts:

- Mikroviļņu krāsns ir bloķēta (nevar atlasīt nevienu funkciju).
- Displejā tiek parādīts simbols L.

2. Lai atbloķētu mikroviļņu krāsni, vienlaikus nospiediet pogas ▽ un 🕓.



Rezultāts: mikroviļņu krāsni var lietot kā parasti.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 24 2011-06-03 9:59:50

TRAUKU LIETOŠANAS NORĀDES

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķīvis.
Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata.
Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

Trauki	Piemēroti mikroviļņiem	Komentāri
Alumīnija folija	✓✗	Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sieniņai vai ir lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana
Apbrūninānāsanas šķīvis	✓	Sildīt ne ilgāk kā astoņas minūte.
Porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uzkodu iepakojums		
• Polistirola krūzītes	✓	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlieka karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu.
• Papīra maisiņi vai avīžpapīrs	✗	Vai aizdegties.
• Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu.
Stikla trauki		
• Karstumizturīgi trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.
• Plāna stikla trauki	✓	Var izmantot ēdienu vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkarsē.
• Stikla burkas	✓	Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.
Metāls		
• Šķīvji	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku.
• Saldēšanas maisiņu stiprinājumi	✗	
Papīrs		
• Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi	✓	Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai.
• Otrreizējās pārstrādes papīrs	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu.
Plastmasa		
• Tvertnes	✓	Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu.
• Pārtikas plēve	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika.
• Saldēšanas maisiņi	✓✗	Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurlaidīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ **: Ieteicams**
✓✗ **: Lietot uzmanīgi**
✗ **: Nedrošs**

LATVIEŠU

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 25 2011-06-03 9:59:50

ĒDIENA GATAVOŠANAS NORĀDES

MIKROVIĻŅI

Mikroviļņu enerģija patiešām iekļūst ēdienā, un to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs.
Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

ĒDIENA GATAVOŠANA

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:
traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī:
mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatnijus. Principā mikroviļņu krāsns ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skaties sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

Apklāšana gatavošanas laikā
Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdienu, jo iztvaikojot ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu.
Pārtiku var apsegt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanās laiks
Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.

Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā — skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.
Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Apklājiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Spināti	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Brokoļi	300 g	600 W	9-10	2-3	Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Zirņi	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Zaļie zirnīši	300 g	600 W	8-9	2-3	Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Jaukti dārzeņi (kartupeļi/pupiņas/ kukurūza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 26 2011-06-03 9:59:50

Norādes rīsu un makaronu pagatavošanai

Rīsi: Izmantojiet lielu pyrex stikla trauku ar vāku — gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu. Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu.
Piezīme: pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.

Makaroni: izmantojiet lielu pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu.
Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	800 W	16-17	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	800 W	21-22	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Jauktie rīsi (rīsi + savvaļas rīsi)	250 g	800 W	17-18	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Jauktie graudaugi (rīsi + graudaugi)	250 g	800 W	18-19	5	Pievienot 400 ml auksta ūdens.
Makaroni	250 g	800 W	11-12	5	Pievienot 1000 ml auksta ūdens.

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums (skat. tabulā), uz katriem 250 g pievienojiet 30-45 ml (2-3 ēdamkarotes) auksta ūdens. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā — skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

Padoms: sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriezīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

Svaigi dārzeņu gatavošanai jāizmanto pilna apmēra mikroviļņu strāva (800 W).

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Brokoļi	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru.
Briseles kāposti	250 g	5½-6½	3	Pievienot 60-75 ml (5-6 ēdamkarotes) ūdens.
Burkāni	250 g	4½-5	3	Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs.
Puķkāposti	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru.
Kabači	250 g	3½-4	3	Sagrieziet šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabacis ir nedaudz mīksts.
Baklažāni	250 g	3½-4	3	Sagrieziet nelielās šķēlēs un aplaistiet ar 1 ēdamkaroti citrona sulas.
Puravi	250 g	4½-5	3	Sagrieziet biezās šķēlēs.
Sēnes	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sālu un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet.
Sīpoli	250 g	5½-6	3	Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens.
Pipari	250 g	4½-5	3	Sagrieziet nelielās šķēlītēs.
Kartupeļi	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām.
Kolrābis	250 g	5-5½	3	Sagrieziet nelielos kubiciņos.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 27 2011-06-03 9:59:50

UZSILDĪŠANA

Mikroviļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs. Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18°C līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 °C līdz +7°C.

Kārtošana un apklāšana

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi, pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

Strāvas līmeņi un apmaisīšana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 800 W strāvas līmeni, savukārt citus — izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W strāvas līmeni. Norādes skatiet tabulās. Principā, ja pārtikas produktus, kas ir maigi vai ir lielos apjomos, vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus) ieteicams sildīt, izmantojot zemāku strāvas līmeni.

Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas. Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu).

Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

Karsēšanas un nostāvēšanas laiks

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.

Vienmēr pārliecinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.

Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra.

Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2-4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.

ŠĶIDRUMU SILDĪŠANA

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

BĒRNU PĀRTIKAS SILDĪŠANA

BĒRNU PĀRTIKA: izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet!

Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru.

Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30-40 °C.

PIENS MAZULIM: ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarsē. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru.

Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: apt. 37 °C.

PIEZĪME: mazuļu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus.

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 28 2011-06-03 9:59:50

Mazuļu pārtikas un piena sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Mazuļu pārtika (dārzeņi + gaļa)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Izlieciet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.
Mazuļu putra (graudaugi + piens + augļi)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Izlieciet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.
Piens mazulim	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. no 50 sek. līdz 1 min.	2-3	Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.

Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Dzērieni (kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 krūzīte) 250 ml (1 krūze)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Ielejiet krūzē un sildiet neapsedzot. Novietojiet tasi / krūzi rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet.
Zupa (atdzesēta)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas.
Sautējums (atdzesēta)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas
Makaroni ar mērci (atdzesēta)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet.
Pildīti makaroni ar mērci (auksts)	350 g	600 W	5-6	3	Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortelini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas.
Maltīte uz šķīvja (auksta)	350 g	600 W	5½-6½	3	Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 29 2011-06-03 9:59:50

MANUĀLA ATKAUSĒŠANA

Mikroviļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.

Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts.

Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas ķidas, tiklīdz tas ir iespējams.

Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārliecinātos, vai tas nekļūst silts.

Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var apklāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.

Ja mājputnu gaļa sākt silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.

Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkušanai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietverto tabulu.

Padoms: plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucei izmantojiet tālāk ietverto tabulu.

Visi saldētie pārtikas produkti ir jāatkausē, izmantojot atkausēšanas jaudas līmeni (180 W).

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Gaļa				
Maltā liellopu gaļa	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.
Cūkgaļas steiki	250 g	7½-8½		
Mājputnu gaļa				
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	14½-15½	15-40	Vispirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.
Vesela vista	900 g	28-30		
Zivis				
Zivju filejas	250 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	6-7 12-13	5-15	Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtojiet plānākās daļas zem biezākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.
Augļi				
Ogas	250 g	6-7	5-10	Izkārtojiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru).
Maize				
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	½-1 2-2½	5-20	Izkārtojiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra grozāmā šķīvja vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.
Grauzdiņš/sendvičs	250 g	4 ½ -5		
Vācu maize (kviešu un rudzu milti)	500 g	8-10		

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 30 2011-06-03 9:59:50

GRILĒŠANA

Grila sildelements atrodas krāsns atvēruma griestos. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un grozāmais šķīvis griežas. Rotējošās pamatnes griešanās laikā pārtikas produkti tiek vienmērīgi apbrūnin--ti. Uzkarsējot grilu 3-4 minūtes, pārtikas produkti tiks apbrūnināti ātrāk.

Grilēšanai piemērotie trauki:
tiem ir jābūt ugunsdrošiem, un tiem var būt metāla detaļas. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti:
karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdiņi ar garnējumu.

Svarīga piezīme:

vienmēr, kad tiek izmantots tikai grilēšanas režīms, pārliecinieties, vai grila sildelements atrodas pie griestiem horizontālā pozīcijā, nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.

MIKROVIĻŅI UN GRILĒŠANA

Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots izstarojošs siltums, kas nāk no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošai pamatnei griežoties, pārtikas produkti tiek apbrūninā--ti vienmērīgi. Šajā modelī ir pieejami trīs kombinētie režīmi: 600 W + Grilēšana, 450 W + Grilēšana un 300 W + Grilēšana.

Trauki, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu
Izmantojiet traukus, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Kombinētajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu:
pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai kombinētajā režīmā, ir visa veida jau pagatavotie pārtikas produkti, kurus nepieciešamas uzsildīt vai apbrūnināt (piem., cepts makaronu ēdiens), kā arī pārtikas produkti, kuru pagatavošanas laiks ir īss, lai tikai apbrūninātu ēdiena virsējo kārtu. Tāpat šo režīmu var izmantot biezām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešams apbrūnināt vai padarīt kraukšķīgu virsējo kārtu (piem., vistu gabaliņi, kurus nepieciešams apgriezt, kad pagājusi puse no gatavošanas laika). Sīkāku informāciju skatiet grilēšanas tabulā.

Svarīga piezīme:
vienmēr, kad tiek izmantots kombinētais režīms (mikroviļņi un grils), pārliecinieties, vai grila sildelements atrodas pie griestiem horizontālā pozīcijā un nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja nav norādīts citādi. Citādi tie ir jānovieto tieši uz grozāmā šķīvja. Lūdzu, skatiet redzamajā tabulā minētās instrukcijas.
Ja pārtikas produkti ir jāapbrūnina no abām pusēm, gatavošanas laikā tie ir jāapgriež.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 31 2011-06-03 9:59:50

Padomi saldētu pārtikas produktu grilēšanai

Grilēšanai izmantojiet tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus kā ieteikumus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min.)	Norādes
Maizītes (katra apt. 50 g)	2 gab. 4 gab.	Mikroviļņi + Grilēšana	300 W + grilēšana 1-1½ 2-2½	Tikai Grilēšana 1-2 1-2	Izkārtojiet maizītes aplī uz restītēm. Grilējiet maizīšu otru pusi tik kraukšķīgu, cik vēlaties. Nostāvēšanās laiks 2-5 minūtes.
Bagetes un garnējums (tomāti, siers, šķiņķis, sēnes)	250-300 g (2 gab.)	450 W + grilēšana	8-9	-	Novietojiet 2 saldētas franču maizes blakus vienu otrai uz restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
Sacepums (dārzeņi vai kartupeļi)	400 g	450 W + grilēšana	13-14	-	Ievietojiet saldēto sacepumu mazā un apaļā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku un restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
Makaroni (kaneloni, makaroni, lazanja)	400 g	Mikroviļņi + Grilēšana	600 W + grilēšana 14-15	Tikai Grilēšana 2-3	Ievietojiet saldēto makaronu ēdienu nelielā, seklā un taisnstūrveida stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
Vistas kotletītes	250 g	450 W + grilēšana	5-5½	3-3½	Novietojiet vistu kotletītes uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc pirmā laika.
Krāsnī cepti kartupeļi	250 g	450 W + grilēšana	9-11	4-5	Izvietojiet kartupeļus vienmērīgi uz cepampapīra, kuru novietojiet uz restītēm.

Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai

Uzkarsējiet grilu 3-4 minūtes, izmantojot grilēšanas funkciju.
Grilēšanai izmantojiet tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus kā ieteikumus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min.)	Norādes
Grauzdiņu šķēles	4 gab. (katra 25 g)	Grilēšana tikai	4-5	4½-5½	Novietojiet grauzdiņu šķēles vienu blakus otrai uz restītēm.
Maizītes (jau ceptas)	2-4 gabali	Tikai Grilēšana	2-3	2-3	Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz grozāmā šķīvja.
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	Mikroviļņi + Grilēšana	300 W + grilēšana 4½-5½ 7-8	Tikai Grilēšana 2-3	Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkārtojiet aplī uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet trauku uz restītēm.
Grauzdiņi havajiešu gaumē (šķiņķis, ananāss, siera šķēles)	2 gab. (300 g)	450 W + grilēšana	3½-4	-	Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Grauzdiņus ar garnējumu novietojiet uz restītēm. Novietojiet 2 grauzdiņus vienu otram blakus tieši uz restītēm. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.
Vārīti kartupeļi	250 g 500 g	600 W + grilēšana	4 ½-5 ½ 8-9	-	Pagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos aplī uz restītēm ar griezto daļu grila virzienā.
Vistu gabaliņi	450-500 g (2 gab.)	300 W + grilēšana	10-12	12-13	Apviļājiet vistu gabaliņus eļļā un garšvielās. Izkārtojiet tos aplī ar kauliem vidusdaļā. Vienu vistas gabaliņu novietojiet uz restīšu centrālās daļas. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 32 2011-06-03 9:59:50

Svaigi pārtikas produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min.)	Norādes
Jēra gaļas siteņi/liellopa steiki (vidēji)	400 g (4 gab.)	Tikai Grilēšana	12-15	9-12	Apsmērējiet jēra gaļas siteņus ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
Cūkgaļas steiki	250 g (2 gab.)	Mikroviļņi + Grilēšana	300 W + Grilēšana 7-8	Tikai Grilēšana 6-7	Apsmērējiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
Cepti āboli	1 ābols (apt. 200 g) 2 āboli (apt. 400 g)	300 W + grilēšana	4-4½ 6-7	-	Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē novietojiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja.

ĪPAŠI PADOMI

SVIESTA KAUSĒŠANA

Ievietojiet 50 gramus sviesta nelielā un dziļā stikla traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Karsējiet 30-40 sekundes, izmantojot 800 W, līdz sviests ir izkusis.

ŠOKOLĀDES KAUSĒŠANA

Ievietojiet 100 gramus šokolādes nelielā un dziļā stikla traukā.
Karsējiet 3-5 minūtes, izmantojot 450 W, līdz šokolāde ir izkususi.
Kausēšanas laikā apmaisiet vienu vai divas reizes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

SACUKUROTA MEDUS KAUSĒŠANA

Ievietojiet 20 gramus sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā.
Karsējiet 20-30 sekundes, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

ŽELATĪNA KAUSĒŠANA

Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdeni uz 5 minūtēm.
Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex traukā. Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W. Pēc izkausēšanas apmaisiet.

GLAZŪRAS GATAVOŠANA (KŪKAI UN CEPUMIEM)

Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (apt. 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet neapsegtu stikla Pyrex traukā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 800 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

IEVĀRĪJUMA GATAVOŠANA

Ievietojiet 600 gramus augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex traukā ar vāciņu. Pievienojiet 300 gramus ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegtu 10-12 minūtes, izmantojot 800 W. Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

PUDIŅA GATAVOŠANA

Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex trauku ar vāciņu. Gatavojiet apsegtu 6½ līdz 7½ minūtēm, izmantojot 800 W. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

MANDEĻU ŠĶĒLĪŠU BRŪNINĀŠANA

Izkārtojiet 30 gramus šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Vairākas reizes apmaisiet brūninašanas laikā, kuras ilgums ir no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W. Ļaujiet tām nostāvēties krāsnī 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 33 2011-06-03 9:59:50

MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

Tālāk minētās mikroviļņu krāsns daļas ir regulāri jātīra, lai tauki un ēdiena pārpalikumu neuzkrātos:

- Iekšējā un ārēja virsma
- Durvis un to blīvējums
- Grozāmais šķīvis un griešanās gredzeni

VIENMĒR nodrošiniet, lai durvju blīvējums būtu tīrs un durvis aizvērtos pareizi.

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

1. Ārējās virsmas tīriet ar mīkstu drāniņu un siltu ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.
2. Noslaukiet visus izšļakstījumus un traipus no krāsns iekšpuses vai no griešanās gredzena ar drāniņu, kas samitrināta ar ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.
3. Lai atmērcētu piekaltušās ēdiena daļiņas un likvidētu smakas, novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu uz grozāmā šķīvja un karsējiet desmit minūtes ar maksimālo jaudu.
4. Mazgājiet trauku mazgājamā mašīnā mazgājamo paplāti vienmēr, kad nepieciešams.

NELEJIET ūdeni ventilācijas atverēs. **NEKAD** nelietojiet nekādus abrazīvos tīrītājus vai ķīmiskos šķīdinātājus. Īpaši uzmanīgi esiet, tīrot durvju blīvējumu, lai nodrošinātu, ka neviena daļiņa:

- Neuzkrājas
- Netraucē durvju pareizai aizvēršanai

Tīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes ar vidēju mazgāšanas līdzekli, bet pirms tam ļaujiet krāsnij atdzist, lai negūtu traumas.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS GLABĀŠANA UN TĀS REMONTDARBI

Glabājot savu krāsni vai nogādājot to apkalpes centrā remontdarbu veikšanai, ir jāņem vērā daži piesardzības pasākumi.
Krāsni nedrīkst lietot, ja durvis vai durvju blīvējums ir bojāts:

- Salauztas eņģes
- Nodilis blīvējums
- Deformēts vai ieliekts krāsns ietvars

Remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts mikroviļņu krāsns apkalpes speciālists

NEKAD nenoņemiet krāsns ārējo ietvaru. Ja krāsns nedarbojas pareizi un ir nepieciešami remontdarbi vai arī jums ir šaubas par tās stāvokli:

- Atvienojiet tās kontaktdakšu no sienas kontaktrozetes
- Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas apkalpes centru

Ja vēlaties uz laiku krāsni nolikt glabāšanā, izvēlieties sausu un putekļus nesaturošu vietu.
Iemesls: putekļi un mitrums var nopietni ietekmēt krāsns kustīgo detaļu darbību.

Šī mikroviļņu krāsns nav piemērota komerciāliem nolūkiem.

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 34 2011-06-03 9:59:50

TEHNISKIE DATI

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.
Ar vispārējo noteikumu 2/1984 (III.10) BKM-IpM. piešķirtajām tiesībām mēs kā ražotāji apliecinām, ka Samsung GS89F / GS89F-SP krāsniņas atbilst tālāk minētajiem tehnoloģiskajiem parametriem.

Modelis	**GS89F / GS89F-SP**
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz
Strāvas patēriņš Mikroviļņi Grilēšana Kombinētais režīms	 1200 W 1100 W 2300 W
Izejas jauda	100 W / 800 W (IEC-705)
Darba frekvence	2450 MHz
Magnetrons	OM75P(31)
Dzesēšanas metode	Dzesēšanas ventilatora dzinējs
Izmēri (plat. x augst. x dziļ.) Ārpuse Krāsns atvērums	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Ietilpība	23 litri
Svars Neto	 apt. 13,5 kg

PIEZĪME

GS89F_BAL_03817G-01-LV.indd 35 2011-06-03 9:59:50

JAUTĀJUMI UN KOMENTĀRI

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
RUSSIA	8-800-555-55-55	

Koda Nr.: DE68-03817G-01

GS89F / GS89F-SP

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

Planet First **100% Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.
Зарегистрируйте устройство по адресу:

www.samsung.com/register

CE

SAMSUNG

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 1 2011-06-03 10:26:39

РУССКИЙ

СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство....2
Духовой шкаф....3
Панель управления....4
Принадлежности....5
Использование этой инструкции....6
Важные инструкции по безопасности....6
Описание символов и значков....6
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии свч-волн....6
Важные инструкции по безопасности....7
Правильная утилизация изделия (использованное электрическое и электронное оборудование)....9
Установка микроволновой печи....10
Установка времени....10
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема....11
Приготовление/разогрев пищи....11
Уровни мощности....12
Установка времени приготовления пищи....12
Остановка приготовления пищи....12
Настройка режима энергосбережения....12
Использование функции очистки паром (только для gs89f)....13
Использование режима автоматического разогрева....14
Настройки автоматического разогревания....14
Использование функции автоматической быстрой разморозки....15
Параметры функции автоматического размораживания....15
Использование функции сенсорного приготовления....16
Параметры режима сенсорного приготовления....16
Использование функции автоматического приготовления пищи на пару (только для gs89f-sp)....18
Настройки автоматического приготовления на пару....18
Настройки приготовления на пару вручную....19
Использование функции автоматического приготовления до хрустящей корочки....20
Настройки автоматического приготовления до хрустящей корочки....20
Использование функции приготовления вручную до хрустящей корочки....21
Настройки приготовления вручную до хрустящей корочки....21
Выбор дополнительных принадлежностей....22
Приготовление в режиме гриля....23
Комбинирование микроволн и гриля....23
Отключение звукового сигнала....24
Защитная блокировка микроволновой печи....24
Руководство по выбору посуды....25
Руководство по приготовлению пищи....26
Чистка микроволновой печи....34
Хранение и ремонт микроволновой печи....34
Технические характеристики....35

КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

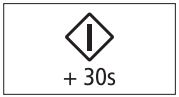
Приготовление пищи.

1. Положите продукты в печь.
Выберите уровень мощности, нажав кнопку один или несколько раз.

2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (—) и (+).

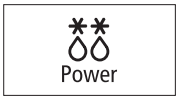
3. Нажмите кнопку ◈.

Результат: Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала.



Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

1. Поместите замороженные продукты в печь.
Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (❄❄) один или несколько раз.



2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (—) и (+).

3. Нажмите кнопку ◈.

Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку**+30s** один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.

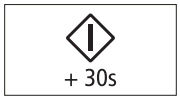
GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 2 2011-06-03 10:26:39

Приготовление пищи на гриле.

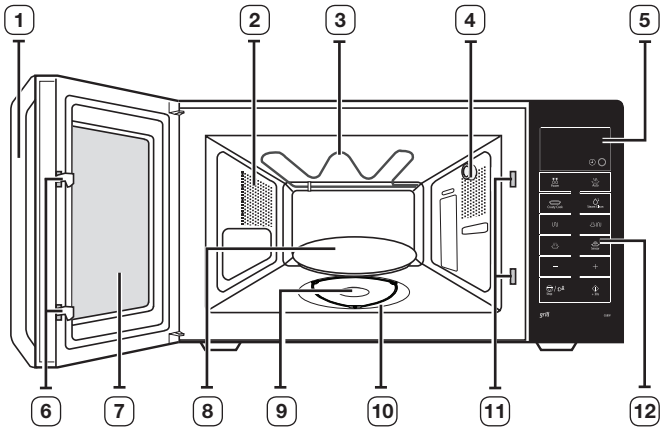
1. Нажмите кнопку ⋒.

2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (—) и (+).

3. Нажмите кнопку ⏀.



ДУХОВОЙ ШКАФ

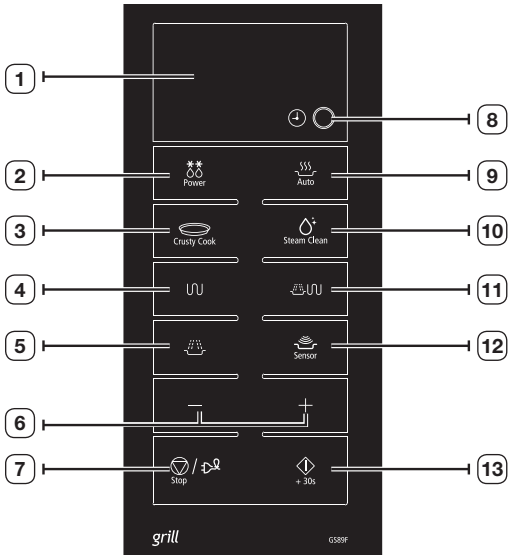


1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ПОДСВЕТКА
5. ДИСПЛЕЙ
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ДВЕРЦА
8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
9. МУФТА
10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 3 2011-06-03 10:26:40

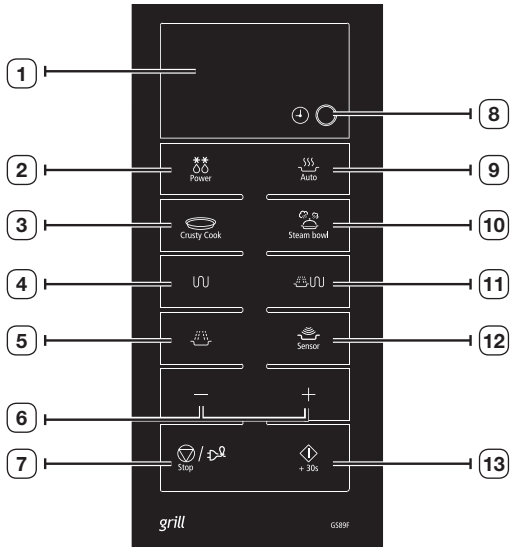
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

МОДЕЛЬ: GS89F



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ
4. ВЫБОР РЕЖИМА ГРИЛЯ
5. ВЫБОР РЕЖИМА ПО УРОВНЮ МОЩНОСТИ / СВЧ
6. КНОПКИ «ВВЕРХ» (+)/«ВНИЗ» (—) (время приготовления, вес и размер порции)
7. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
8. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
9. ВЫБОР АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
10. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ
11. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
12. ВЫБОР РЕЖИМА СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
13. КНОПКА START(СТАРТ)

МОДЕЛЬ: GS89F-SP



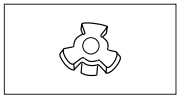
1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ
4. ВЫБОР РЕЖИМА ГРИЛЯ
5. ВЫБОР РЕЖИМА ПО УРОВНЮ МОЩНОСТИ / СВЧ
6. КНОПКИ «ВВЕРХ» (+)/«ВНИЗ» (—) (время приготовления, вес и размер порции)
7. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
8. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ПАРА
9. ВЫБОР АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
10. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПАРУ
11. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
12. ВЫБОР РЕЖИМА СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
13. КНОПКА START(СТАРТ)

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 4 2011-06-03 10:26:40

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

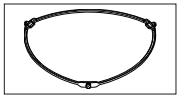
К каждой модели печи прилагаются несколько определенных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

1. **Муфта** - уже закреплена на валу двигателя в основании печи.



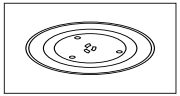
   Цель: Муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.



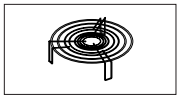
   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.



   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.

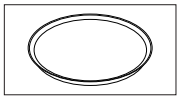


   Цель: Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.

5. **Контейнер для воды,** см. стр. 13. (только для GS89F)

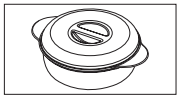
   Цель: Контейнер используется при чистке печи.

6. **Блюдо для подрумянивания,** см. стр. 20–22.



   Цель: подрумянивание блюда при использовании функции приготовления вручную до хрустящей корочки или функции приготовления вручную до хрустящей корочки.

7. **Пароварка,** см. стр. 18–19 (только для GS89F-SP).



   Цель: пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

НЕ включайте режимы **Гриль** (ꟺ) и **Комбинированный** (ꟺ) при использовании пароварки.

Рабочий режим	СВЧ (ꟺ)	ГРИЛЬ (ꟺ)	КОМБИНИРОВАННЫЙ (ꟺ)
(Пароварка)	O	X	X

РУССКИЙ

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 5 2011-06-03 10:26:40

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение — возможно возгорание.	Предупреждение — горячая поверхность.
Предупреждение — электричество.	Предупреждение — взрывчатые вещества.
НЕ прилагайте усилий.	Строго следуйте указаниям.
НЕ разбирайте.	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
НЕ прикасайтесь.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание.
Важная информация.	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 6 2011-06-03 10:26:41

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
(1) дверца (изогнута)
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных дорожно-транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 7 2011-06-03 10:26:46

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Следите, чтобы дети не играли с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓		✓	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✓	
Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	
Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 8 2011-06-03 10:26:49

⚠ ВНИМАНИЕ				
Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✓		✓	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✓		✓	✓
Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓		✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✓	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓			✓
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Данные правила действуют в странах Европейского Союза и других европейских странах с раздельной системой сбора мусора)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности их переработки для повторного использования утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохраны можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

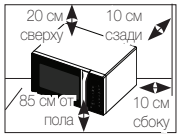
Бизнес-пользователи должны обратиться к поставщику и ознакомиться с условиями договора покупки. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 9 2011-06-03 10:26:52

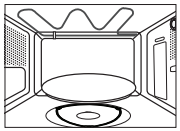
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив по крайней мере 10 см пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

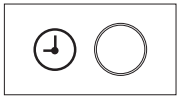
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00».
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

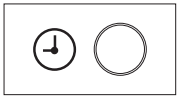
1.

Чтобы установить время в...	**Нажмите кнопку ⏲...**
24-часовом формате	Один раз
12-часовом формате	Два раза



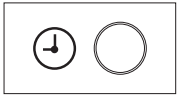
2. Чтобы задать часы, нажмите кнопки (—) и (+).

3. Нажмите кнопку ⏲.



4. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки (—) и (+).

5. Нажмите кнопку ⏲.



GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 10 2011-06-03 10:26:52

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки ⏀.

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка ⏀?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Не используется ли посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи обнаружит помехи, может произойти сброс индикации на дисплее. Чтобы решить эту проблему, извлеките вилку питания из розетки, а затем снова вставьте ее. Вновь установите время.

Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удается, обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

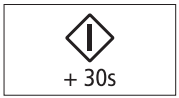
В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.
Обязательно проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо по центру вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку .

Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку , пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.

2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (—) и (+).

3. Нажмите кнопку ⏀.



Результат: В печке загорится свет, и поднос начнет вращаться.

1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30s** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 11 2011-06-03 10:26:52

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	Микроволны	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЦА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III	300 Вт	1100 Вт

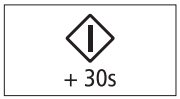
Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки +30 с, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

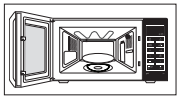
Нажмите кнопку **+30 с** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

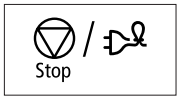
Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

1. Временная остановка;
Откройте дверцу.



Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку ◇.

2. Полная остановка;
Нажмите кнопку ▽.



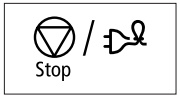
Результат: Процесс приготовления будет остановлен.

Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **Стоп** (▽).

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку **Режим энергосбережения**.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится цифра «0». После этого печь будет готова к использованию.



GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 12 2011-06-03 10:26:53

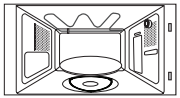
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ (ТОЛЬКО ДЛЯ GS89F)

Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.

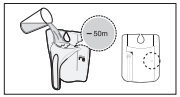
Используйте эту функцию только после того, как печь полностью остынет. (до комнатной температуры)

Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

1. Откройте дверцу.

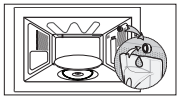


2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внешней стенке контейнера. (Уровень отметки — около 50 мл.)



Если набрать более 50 мл воды, может произойти утечка воды через отверстие сзади. Убедитесь, что уровень воды не превышает 50 мл.

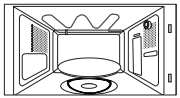
3. Установите контейнер для воды в держатель для контейнера в правой верхней части отсека приготовления.



4. Закройте дверцу.

5. Нажмите кнопку **Очистка паром** ( ). Во время очистки паром отсек приготовления будет **ЗАТУМАНЕН**, но это не является дефектом. Также **ПАР БУДЕТ ЗАСЛОНЯТЬ** свет **ВНУТРИ КАМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

6. Откройте дверцу.



7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем.
Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой полотенцем.

Контейнер с водой может использоваться только в режиме **очистки** паром.

При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, так как он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 13 2011-06-03 10:26:53

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

Функция автоматического разогрева имеет 4 запрограммированных значения времени

Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

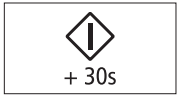
Количество порций можно задать, нажимая кнопки (—) и (+).

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Авторазогрев** (Auto) один или несколько раз.

2. Выберите размер порции, нажимая кнопки (—) и (+). (См. таблицу сбоку.)

3. Нажмите кнопку ⏀.



Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:

1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВАНИЯ

В следующей таблице представлены различные программы автоматического разогрева, количества продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Код/продукты	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1. Готовое блюдо (охлажденное)	300-350 г 400-450 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2. Суп или соус (охлажденный)	200–250 г 300-350 г 400-450 г	3 мин.	Вылейте суп/соус в глубокую керамическую тарелку или чашку. Накройте на время нагревания и выдержки. Помешайте до и после времени выдержки.
3. Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поместите емкость в центр вращающегося подноса. Разогревайте не накрывая. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
4. Панированная паста (замороженная)	200 г 400 г	3 мин.	Поместите замороженную панированную пасту в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на полку. Эта программа предназначена для приготовления замороженной панированной пасты, например лазаньи, трубочек с начинкой или макарони.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 14 2011-06-03 10:26:54

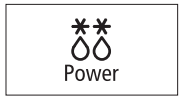
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция ускоренного автоматического размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбы и хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.
Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

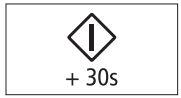
Сначала поместите замороженный продукт по центру вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (⁂) один или несколько раз (См. таблицу сбоку.)



2. Выберите вес продукта, нажав кнопки (—) и (+). Максимально допустимый вес — 1500 г.

3. Нажмите кнопку ⏀.



Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
- Снова нажмите кнопку ⏀ для завершения процесса разморозки.

Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 11.

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого автоматического размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или хлеб/выпечку на керамическую тарелку.

Код/ продукты	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200–1500 г	20–60 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа походит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200–1500 г	20–60 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям.
3. Рыба	200–1500 г	20–50 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе.
4. Хлеб/ выпечка	125–625 г	5–20 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

Для разморозки продуктов вручную выберите функцию ручной разморозки и уровень мощность 180 Вт. Дополнительные сведения о разморозке вручную и времени разморозки см. на стр. 30.

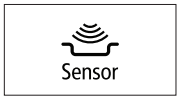
GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 15 2011-06-03 10:26:54

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме сенсорного приготовления имеется/предоставляется пять запрограммированных по времени рецептов.
Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Категорию приготовления сенсорного приготовления можно задать, нажимая кнопки (—) и (+).
Сначала поместите приготавливаемое блюдо по центру вращающегося подноса и закройте дверцу.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Сенсорное приготовление** (Sensor) один или несколько раз. (см. таблицу сбоку).



2. Нажмите кнопку ⏀.

Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:

1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

ПАРАМЕТРЫ РЕЖИМА СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице приведено 5 программ режима сенсорного приготовления.
В ней указаны рекомендуемый общий вес, время выдержки после приготовления и соответствующие рекомендации. После включения программы время приготовления и уровни мощности вычисляются автоматически. Для вашего удобства процесс приготовления управляется сенсорной системой. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

Код/продукты	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1. **Соцветия брокколи**	200–500 г	1-2	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл воды (2-3 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для брокколи, а также цуккини, баклажанов, тыквы и перца.
2. **Порезанная морковь**	200–500 г	1-2	Промойте и почистите морковь, порежьте круглыми ломтиками одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30-45 мл воды (2-3 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Эта программа подходит для моркови, а также для цветной капусты и брюквы.
3. **Очищенный картофель**	200–800 г	2-3	Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
4. **Охлажденный суп**	250–500 г	2-3	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте пластиковой крышкой на время разогрева. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
5. **Замороженный суп** (-18 °C)	250–500 г	2-3	В упаковочной пленке замороженного супа сделайте отверстие и положите пакет в центр вращающегося подноса. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 16 2011-06-03 10:26:55

Инструкции по использованию режима автоматического сенсорного приготовления

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества газов, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи выделяются различные газы. Автоматический датчик определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя данные выделяемые из продуктов газы, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорного приготовления контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, данные выделяемые из продуктов газы будут определены автоматическим датчиком, когда контейнер наполнится паром.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или подрумянивающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.
- Функция «Больше/меньше» используется для увеличения или уменьшения времени приготовления. Данная функция используется для регулировки степени готовности по своему вкусу. Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления.
- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Используйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил с соответствующей скоростью.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления.

- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Применяйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил с соответствующей скоростью.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Важная информация.

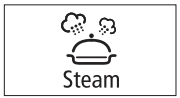
- Не отсоединяйте шнур питания после установки микроволновой печи и подключения к розетке электросети. Для достижения необходимых результатов на стабилизацию газового датчика требуется время.
- Не рекомендуется использовать функцию автоматического сенсорного приготовления для непрерывного приготовления блюд, например для приготовления одного блюда вслед за другим.
- Установите печь в хорошо проветриваемом помещении, чтобы устройство охлаждалось и к нему поступал воздух должным образом — это обеспечивает точность при работе датчика.
- Чтобы всегда добиваться желаемых результатов, не используйте автоматический датчик, если окружающая температура в помещении слишком высокая или низкая.
- Не используйте для очистки печи легкоиспаряющиеся чистящие средства. Образующийся при этом газ может повредить сенсор.
- Не устанавливайте печь рядом с источниками высокой влажности или устройствами, способствующими выделению газа, так как это препятствует правильной работе автоматического датчика.
- Всегда содержите в чистоте внутреннее пространство печи. В случае пролития какой-либо жидкости протрите поверхность влажной тканью.
  Данная печь предназначена только для бытового использования.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 17 2011-06-03 10:26:55

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПАРУ (ТОЛЬКО ДЛЯ GS89F-SP)

При использовании функции пароварки время приготовления устанавливается автоматически. Количество порций можно задать, нажимая кнопки (—) и (+). Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром. Сначала поместите пластиковую пароварку в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Пароварка** ( ) один или несколько раз.



2. Настройте время приготовления с помощью кнопок (—) и (+).
(См. таблицу сбоку.)

3. Нажмите кнопку ◈.

Результат : Начнется приготовление. По окончании:

1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Советы по приготовлению пищи на пару

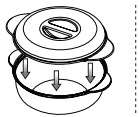
Компоненты пароварки

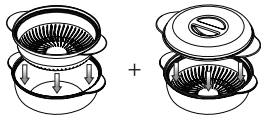
Чаша

Корзина

Крышка

Обращение с пароваркой


(Чаша + крышка)


(Чаша + корзина + крышка)

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

В следующей таблице представлены 5 автоматических программ для функции пароварки, указано количество продуктов, время выдержки и приведены соответствующие рекомендации. При использовании функции обработки паром всегда используйте пароварку и добавляйте воду в соответствии с инструкциями в таблице. Пища будет готовиться с помощью микроволн и пара.

Код/продукты	Размер порции	Время выдержки (мин.)	Обращение	Рекомендации
1. Свежие овощи	100–150 г 200–250 г 300-350 г 400-450 г 500–550 г	1-2	Чаша с корзиной + крышка + 2–5 столовых ложек воды в зависимости от количества	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Вставьте корзину в чашу пароварки. Распределите овощи на лотке. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды к 100-350 г, 45 мл (3 столовые ложки) к 500-550 г овощей. Накройте крышкой.
2. Рыбное филе	100–150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г	2-3	Чаша + корзина + крышка + 100 мл воды	Промойте и подготовьте филе рыбы и сбрызгните лимонным соком. Добавьте 100 мл в чашу пароварки. Положите филе в корзину, вставьте корзину в чашу и накройте крышкой.
3. Куриная грудка	100–150 г 200–250 г 300-350 г 400-450 г	2-3	Чаша + корзина + крышка + 100 мл воды	Промойте и приготовьте куриные грудки. Надрежьте их ножом в 2-3 местах. Добавьте 100 мл в чашу пароварки. Положите филе в корзину, вставьте корзину в чашу и накройте крышкой.
4. Очищенный картофель	100–150 г 200–250 г 300-350 г 400-450 г 500–550 г 600–650 г	2-3	Чаша + крышка	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Поместите нарезанный картофель в пароварку. Добавьте 15-30 мл (1-2 столовые ложки) воды к 100-350 г картофеля и 45-60 мл (3-4 столовые ложки) к 400-650 г. Накройте крышкой.
5. Белый рис	150–200 г 250–300 г 350–400 г	4-5	Чаша + крышка	Используйте пропаренный белый рис. Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте двойное количество холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления перемешайте перед выдержкой. После приготовления удалите влагу внутри печи с помощью кухонной бумаги.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 18 2011-06-03 10:26:56

НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ ВРУЧНУЮ

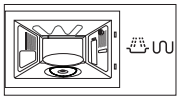
Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Артишоки	300 г (1–2 шт.)	800 Вт	5-6	1-2	Промойте и почистите артишоки. Поместите их в чашу. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.
Свежие овощи	300 г	800 Вт	4-5	1-2	Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Поместите корзину в чашу. Распределите овощи по корзине. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.
Свежее рыбное филе	300 г	1-й этап: 800 Вт 2-ой этап: 450 Вт	1-2 5-6	1-2	Промойте и подготовьте филе рыбы, например филе сайды, морского окуня или семги. Сбрызните лимонным соком. Поместите корзину в чашу. Поместите кусочки филе, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.
Куриная грудка	300 г	1-й этап: 800 Вт 2-ой этап: 600 Вт	1-2 7-8	1-2	Промойте куриные грудки. Надрежьте их ножом в 2-3 местах. Поместите корзину в чашу. Поместите куриные грудки, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.
Рис	250 г	800 Вт	15-18	5-10	Поместите пропаренный рис в чашу. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления оставьте белый рис потомиться в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.
Картофель в «мундире»	500 г	800 Вт	7-8	2-3	Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.
Тушенка (охлажденные)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Поместите мясо в чашу. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.
Замороженные вареники с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Смочите верхнюю часть вареников с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных вареника рядом в корзину. Вставьте корзину в чашу. Закройте крышкой.
Фруктовый компот	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите их в чашу. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 19 2011-06-03 10:26:56

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

При использовании функции автоматического приготовления до хрустящей корочки время приготовления устанавливается автоматически.Количество порций можно задать, нажимая кнопки (—) и (+).
Сначала поместите блюдо для подрумянивания в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Поместите блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающийся поднос и предварительно разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль. Нажмите кнопку **Комбинированный** (🍲) и установите время предварительного разогрева (3–5 минут) с помощью кнопок (—) и (+).

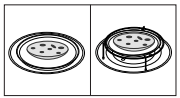


2. Нажмите кнопку ⏀.

Всегда используйте специальные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.

3. Откройте дверцу.
Разложите продукты на блюде для подрумянивания.
Закройте дверцу.

Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.



4. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Приготовление до хрустящей корочки** (⬭) один или несколько раз.

5. Выберите размер порции, нажимая кнопки (—) и (+).
(См. таблицу сбоку.)

6. Нажмите кнопку ⏀.

Результат: Начнется приготовление. По его окончании:
1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Чистка блюда для подрумянивания
Чистите блюдо для подрумянивания теплой водой с применением моющего средства, а затем промойте его водой.

Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

Примечание
Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

В следующей таблице приведено 4 программы приготовления до хрустящей корочки. Следуйте инструкциям по рекомендованным количествам, времени выдержки и соответствующие рекомендации.

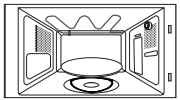
Код/продукты	Размер порции	Время предвар. разогрева (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1. **Замороженная пицца** (-18 °C)	200 г 300 г 400 г	5	-	Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 600 Вт + гриль. Положите пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.
2. **Замороженные багеты**	150 г (1 шт.) 250 г (2 шт.)	4	2-3	Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 450 Вт + гриль. Положите один багет на край блюда для подрумянивания, положите 2 багета рядом друг с другом на блюдо для подрумянивания. Эта программа подходит для багетов с начинкой (например, овощи, ветчина и сыр), а также закусок а-ля пицца.
3. **Замороженный киш/пирог** (-18 °C)	150 г (1 шт.) 300 г (1-2 шт.)	3	1-2	Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 600 Вт + гриль. Положите замороженный киш/пирог на блюдо для подрумянивания. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.
4. **Замороженные кусочки курицы**	125 г 250 г	4	-	Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 600 Вт + гриль. Смажьте блюдо для подрумянивания 1 столовой ложкой масла. Разложите равномерно кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 20 2011-06-03 10:26:57

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Из-за высокой температуры тефлоновой тарелки можно подрумянить блюдо не только сверху с помощью гриля, но так же добиться прожаривания и хрустящей корочки и снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой тарелки (см. следующую страницу). Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

1. Установите тарелку на вращающийся поднос и разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль [600 Вт+гриль (♨)], следуя времени и инструкциям по приготовлению в таблице.



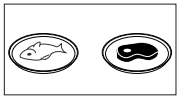
Всегда используйте специальные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.

2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.

Следует иметь в виду, что покрытие блюда для подрумянивания имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.

Для предотвращения появления царапин на блюде для подрумянивания пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из блюда для подрумянивания, прежде чем его резать.

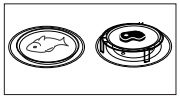
3. Разложите продукты на блюде для подрумянивания.



Не кладите на тефлоновую тарелку нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).

Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.

4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.



5. Выберите необходимые время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку.)

Чистка блюда для подрумянивания

Чистите блюдо для подрумянивания теплой водой с применением моющего средства, а затем промойте его водой.

Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

Внимание!

Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть тефлоновую тарелку непосредственно на вращающемся подносе. Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 600 Вт + Гриль (♨) в течение 3–5 минут. Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

Блюдо	Размер порции	Время предвар. разогрева	Мощность	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Бекон	4 ломтика (80 г)	3 мин.	600 Вт + Гриль	3½-4	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Выложите ломтики на тефлоновую тарелку рядами. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.
Жареные помидоры	200 г (2 шт.)	3 мин.	450 Вт + Гриль	4-5	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на тефлоновой тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.
Печеный картофель	250 г 500 г	3 мин.	600 Вт + Гриль	5-6 8-9	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разрежьте картофель пополам. Положите картофель на тефлоновой тарелке срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте тарелку на полку.
Замороженный гамбургер	2 шт. (125 г)	3 мин.	600 Вт + Гриль	7-7½	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Положите замороженные гамбургеры бок о бок на тефлоновую тарелку. Поставьте тефлоновую тарелку на полку. Переверните через 4–5 мин.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 21 2011-06-03 10:26:57

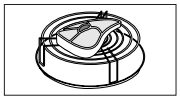
Блюдо	Размер порции	Время предвар. разогрева	Мощность	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Замороженные багеты	200–250 г (2 шт.)	3 мин.	450 Вт + Гриль	8-9	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите багеты с начинкой (например, томаты и сыр) бок о бок на тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.
Замороженная пицца	300–400 г	5 мин.	450 Вт + Гриль	9-11	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Положите замороженную пиццу на тефлоновую тарелку. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.
Замороженная мини-пицца	9x30 г (270 г)	3 мин.	300 Вт + Гриль	9-10	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите равномерно кусочки пиццы на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на полку.
Охлажденная пицца	300-350 г	5 мин.	450 Вт + Гриль	6½-7½	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите охлажденную пиццу на тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.
Замороженные рыбные палочки	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	4 мин.	600 Вт + Гриль	7-8 9-10	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла. Разложите рыбные палочки по кругу на тарелке. Переверните через 4 мин. (5 шт.) или через 6 мин. (10 шт.).
Замороженные кусочки курицы	125 г 250 г	4 мин.	600 Вт + Гриль	5-6 7-8	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла Разложите куриные кусочки на тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на полку. Переверните через 3 мин. (125 г) или 5 мин. (250 г).

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Металлическая посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 25.

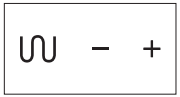


GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 22 2011-06-03 10:26:57

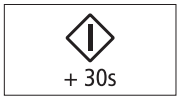
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.

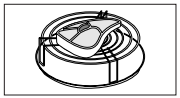
1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** (⋒) и установив время предварительного нагрева с помощью кнопок (—) и (+).



2. Нажмите кнопку ⏀.



3. Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу



4. Нажмите кнопку ⋒.

Результат: дисплей показывает следующую информацию:

5. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (—) и (+). Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

6. Нажмите кнопку ⏀.

Результат: начнется приготовление на гриле. По его окончании:

1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Убедитесь, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

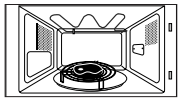
КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

1. Откройте дверцу печи. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **Комбинированный** (⋒).

Результат: дисплей показывает следующую информацию: ⋒ (режим микроволновой печи и гриля) 600 Вт (мощность)

Выберите необходимый уровень мощности, последовательно нажимая кнопку **Комбинированный** (⋒), пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности.

Вы не можете задавать температуру гриля.

3. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (—) и (+). Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

4. Нажмите кнопку ⏀.

Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:

1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

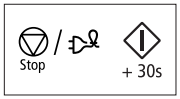
Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 23 2011-06-03 10:26:57

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Одновременно нажмите кнопки (▽) и (◇).

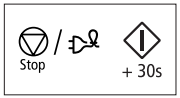


Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки ▽ и ◇ одновременно.



Результат:

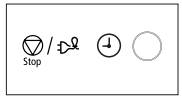
- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа Child Safety (Безопасность ребенка), которая позволяет «блокировать» использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.
Печь может быть «заперта» в любое время.

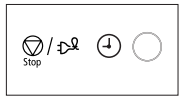
1. Одновременно нажмите кнопки ▽ и 🕘.



Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится «L».

2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки ▽ и 🕘.



Результат: Печью можно нормально пользоваться.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 24 2011-06-03 10:26:58

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.
Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.
В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тарелка для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Опасно**

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 25 2011-06-03 10:26:58

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому при готовке запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления.
Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайские)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 26 2011-06-03 10:26:58

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой — рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Замечание: По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	800 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления.
Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 7-7½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите стеблями соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 27 2011-06-03 10:26:58

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице на следующей странице. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, и для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки
Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие куски.

Уровни мощности и перемешивание
Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (при котором можно испортить пищу).
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки
При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.
Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.
Обратитесь также к разделу «Меры предосторожности».

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева!
Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.
Рекомендуемая температура должна составлять: 30–40 °C.
ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37 °C.
ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.
Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 28 2011-06-03 10:26:58

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с От 50 с до 1 мин.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку по центру вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	800 Вт	1-1½ 1½ -2	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденные)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушенка (охлажденные)	350 г	600 Вт	5½ -6½	2-3	Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½ -5½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 29 2011-06-03 10:26:58

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.
Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.
Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.
Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.
Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Размер порции	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6½-7½ 10-12	5-25	Положите мясо на плоское керамическое блюдо.
Свиные бифштексы	250 г	7½-8½		Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	900 г	28-30		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (по 50 г каждая)	2 шт. 4 шт.	½-1 2-2½	5-20	Положите булочки в круг, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4 ½ -5		
Немецкий хлеб (пшеница+ржаная мука)	500 г	8-10		

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 30 2011-06-03 10:26:58

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении , а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима «микроволны + гриль»
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «микроволны + гриль»:
Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание:
Когда используется комбинированный режим (СВЧ +гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 31 2011-06-03 10:26:58

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (упаковка по 50 г)	2 шт. 4 шт.	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.
Багеты + глазурь (томаты, сыр, ветчиной, грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-	Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо “GratinГЕ (панированное сухарями) (овощное или картофельное)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-	Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (трубочки с начинкой, макарони, лазанья)	400 г	СВЧ + Гриль	600 Вт + Гриль 14-15	Только гриль 2-3	Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Гриль только	4-5	4½-5½	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	2-3	Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.
Томаты-гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 4½-5½ 7-8	Только гриль 2-3	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Расположите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Тосты по Гавайски (ветчина, ананас, ломтики сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4 ½-5 ½ 8-9	-	Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.
Кусочки курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении одного куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 32 2011-06-03 10:26:58

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Бараньи котлеты/ бифштексы (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	12-15	9-12	Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Свиные бифштексы	250 г (2 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 7–8	Только гриль 6-7	Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	1 яблоко (примерно 200 г) 2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.
Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.
Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.
Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3,5 до 4,5 минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой.
Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.
Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6,5 до 7,5 минут на уровне мощности 800 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3,5 до 4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 33 2011-06-03 10:26:58

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки

ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду.Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и куска ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители.Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

- не накапливалась на них;
- и не мешали правильно закрывать дверцу.

Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие части печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 34 2011-06-03 10:26:58

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.
На основании общего предписания 2/1984 (III.10) BKM-IpM. и в качестве дистрибьютора мы подтверждаем, что микроволновые печи GS89F / GS89F-SP компании Samsung соответствуют нижеследующим технологическим параметрам.

Модель	**GS89F / GS89F-SP**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь Гриль Комбинированный режим	 1200 Вт 1100 Вт 2300 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Нагревательная камера печи	 489 x 275 x 390 мм 330 x 211 x 324 мм
Громкость	23 литров
Вес Нетто	 прибл. 13,5 кг

ПРИМЕЧАНИЕ

GS89F_BAL_03817G-01-RU.indd 35 2011-06-03 10:26:58

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
RUSSIA	8-800-555-55-55	

Код: DE68-03817G-01

GS89F / GS89F-SP

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

CE

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 1 2011-06-03 9:50:26

ENGLISH

CONTENTS

Quick look-up guide 2
Oven 3
Control panel 4
Accessories 5
Using this instruction booklet 6
Important safety information 6
Legend for symbols and icons 6
Precaution to avoid possible exposure to excessive microwave energy. 6
Important safety instructions 7
Installing your microwave oven 10
Setting the time 10
What to do if you are in doubt or have a problem 11
Cooking/reheating 11
Power levels 12
Adjusting the cooking time 12
Stopping the cooking 12
Setting the energy save mode 12
Using the steam cleaning (only gs89f) 13
Using the auto reheat feature 14
Auto reheat settings 14
Using the auto power defrost feature 15
Auto power defrost settings 15
Using the sensor cook feature 16
Sensor cook settings 16
Using the auto steam cook function (only gs89f-sp) 18
Auto steam cook settings 18
Manual steam cook settings 19
Using the auto crusty cook function 20
Auto crusty cook settings 20
Using the manual crusty cook function 21
Manual crusty cook settings 21
Choosing the accessories 22
Grilling 23
Combining microwaves and the grill 23
Switching the beeper off 24
Safety-locking your microwave oven 24
Cookware guide 25
Cooking guide 26
Cleaning your microwave oven 34
Storing and repairing your microwave oven 34
Technical specifications 35

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button one or more times.

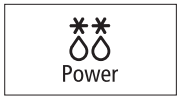
2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons as required.

3. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto power defrost some food

1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (❄❄) button one or more times.

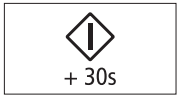


2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.

3. Press the ◇ button.

If you want to add extra 30 seconds

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



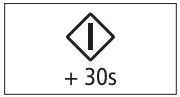
GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 2 2011-06-03 9:50:26

If you want to grill some food

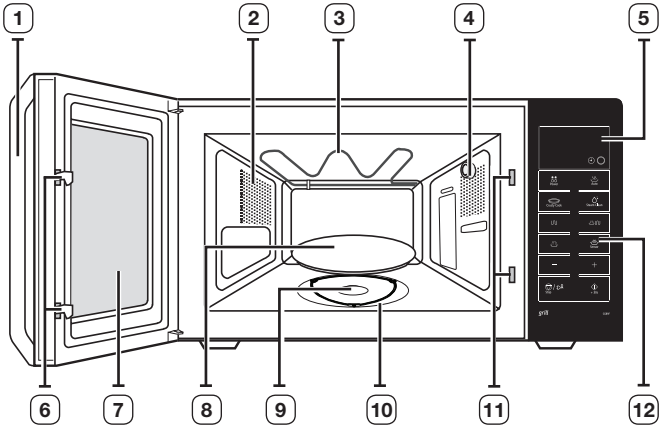
1. Press the ⋒ button.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.

3. Press the ⏀ button.



OVEN

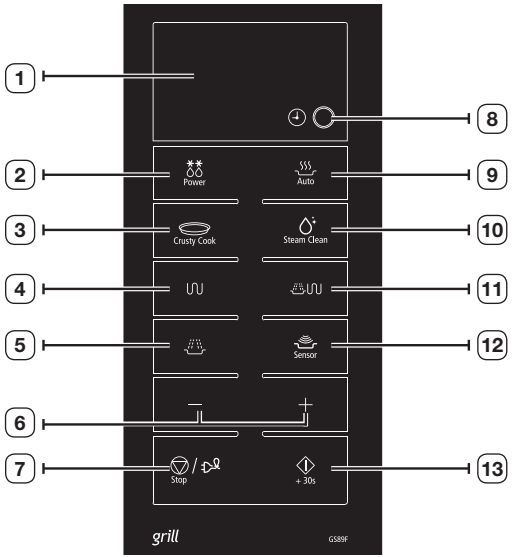


1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 3 2011-06-03 9:50:27

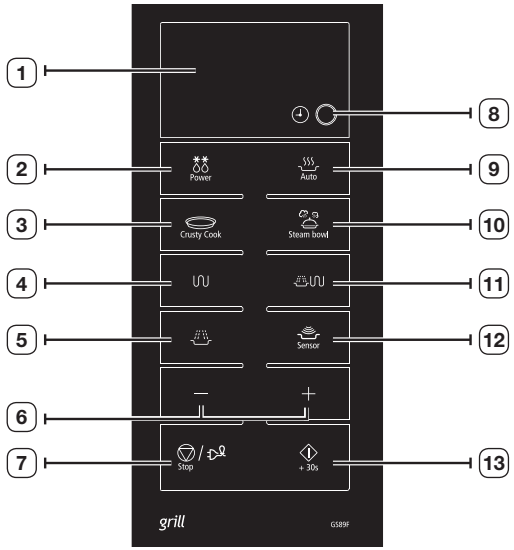
CONTROL PANEL

MODEL : GS89F



1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. CRUSTY COOK FEATURE BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP / ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START BUTTON

MODEL : GS89F-SP



1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. CRUSTY COOK FEATURE BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP / ENERGY SAVE BUTTON
8. STEAM BUTTON
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. AUTO STEAM COOK BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START BUTTON

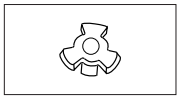
GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 4 2011-06-03 9:50:27

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

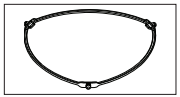
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



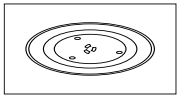
2. **Roller ring,** to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



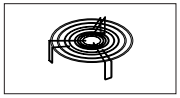
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



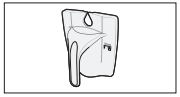
4. **Metal rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



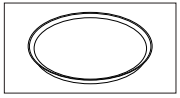
5. **Clean Water Bowl** see page 13. (only GS89F)

   Purpose : The water bowl can be used to clean.



6. **Crusty plate,** see page 20 to 22.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



7. **Steam cooker,** see page 18 to 19. (only GS89F-SP)

   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

DO NOT operate the **Grill** and **Combi** mode with Steam cooker.

Operation Mode	MW	GRILL	COMBI
(Steam cooker)	O	X	X

ENGLISH

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 5 2011-06-03 9:50:28

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 6 2011-06-03 9:50:29

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 7 2011-06-03 9:50:33

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 8 2011-06-03 9:50:37

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

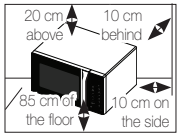
(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 9 2011-06-03 9:50:40

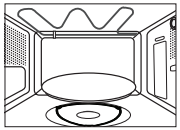
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

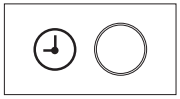
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

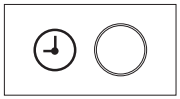
1. **To display the time in the...** / **Then press the ⏲ button...**

24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



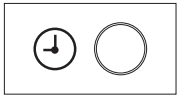
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.

3. Press the ⏲ button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.

5. Press the ⏲ button.



GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 10 2011-06-03 9:50:40

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door

1. Press the button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons as required.

3. Press the ◇ button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

ENGLISH

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 11 2011-06-03 9:50:40

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

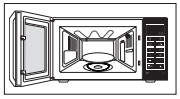
Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

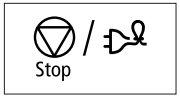
1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



2. To stop completely;
Press the ▽ button.

Result : The cooking stops.

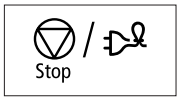


You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (▽).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the **Energy Save** button.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.



GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 12 2011-06-03 9:50:41

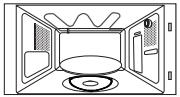
USING THE STEAM CLEANING (ONLY GS89F)

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

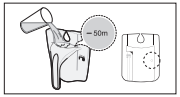
Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

Use normal water only,and no distilled water.

1. Open the Door.

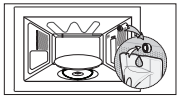


2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50ml.)



More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

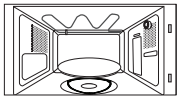
3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.



4. Close the door.

5. Press the **Steam Clean** ( ) button.
It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**

6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

⚠ Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.

When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

ENGLISH

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 13 2011-06-03 9:50:41

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (≋) button once or more times.

2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side.)

3. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Soup/Sauce (Chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3. Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
4. Pasta Gratin (Frozen)	200 g 400 g	3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta geatin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 14 2011-06-03 9:50:42

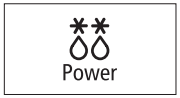
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and Bread Cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (✻✻) button one or more times. (Refer to the table on the side)



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.
It is possible to set up to a maximum of 1500 g

3. Press the ◈ button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ◈ button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 11 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/Cake	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 30.

ENGLISH

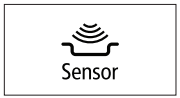
GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 15 2011-06-03 9:50:42

USING THE SENSOR COOK FEATURE

The Five Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Sensor Cook** button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

SENSOR COOK SETTINGS

The following table presents 5 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1. Broccoli florets	200-500 g	1-2	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as courgette, egg plant, pumpkin or pepper.
2. Sliced carrots	200-500 g	1-2	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage.
3. Peeled potatoes	200-800 g	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
4. Chilled soup	250-500 g	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
5. Frozen soup (-18 °C)	250-500 g	2-3	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 16 2011-06-03 9:50:43

Auto Sensor Cooking Instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 17 2011-06-03 9:50:43

USING THE AUTO STEAM COOK FUNCTION (ONLY GS89F-SP)

With the steam feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
Use the plastic steam cooker when using pure steam function.
First, place the plastic steam cooker in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Steam** ( ) buttton once or more times.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side.)

3. Press the ◈ button

Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Steam cooking hint

Components of Steam Cooker

Bowl Basket Lid

Handling of Steam Cooker

(Bowl + lid) (Bowl with + Basket + lid)

AUTO STEAM COOK SETTINGS

The following table presents the 5 Auto Programs of the Steam function, quantities, standing times and appropriate recommendations. Always use the steamer and add water according to the instruction in the table, when using Pure Steam function. The food will be cooked by microwaves and the help of steam.

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Handling	Recommendations
1. Fresh Vegetables	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Bowl with basket + lid 2-5 tbsp. water depending on quantity	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Insert basket into the bowl of steamer. Distribute vegetables on the tray. Add 30 ml (2 tablespoons) water, when steaming 100-350 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 500-550 g. Cover with lid.
2. Fish Fillets	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Bowl with basket + lid + 100ml water	Rinse and prepare fresh fish fillets and sprinkle with lemon juice. Add 100 ml into the bowl of the steamer. Put fillets side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.
3. Chicken Breasts	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Bowl with basket + lid + 100ml water	Rinse and prepare chicken breasts. Cut surface of breasts with a knife 2-3 times. Add 100 ml into the bowl of steamer. Put breasts side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.
4. Peeled Potatoes	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Bowl + lid	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into similar size. Put them into the bowl of steamer. Add 15-30 ml (1-2 tablespoons) water when steaming 100-350 g, add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 400-650 g. Cover with lid.
5. White Rice	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Bowl + lid	Use parboiled white rice. Put rice into the bowl of steamer. Add double quantity of cold water. Cover with lid. After cooking, stir before standing time. After cooking remove moisture in the cavity with kitchen paper.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 18 2011-06-03 9:50:44

MANUAL STEAM COOK SETTINGS

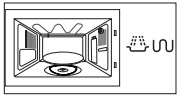
Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.
Fresh Vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing.
Fresh Fish fillets	300 g	1. stage: 800 W 2. stage: 450 W	1-2 5-6	1-2	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid.
Chicken Breast	300 g	1.stage: 800 W 2. stage: 600 W	1-2 7-8	1-2	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100ml cold water. Cover with lid.
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	Put parboiled rice into the bowl. Add 500ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes.
Jacket Potatoes	500 g	800 W	7-8	2-3	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing.
Frozen Yeast Dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid.
Fruit Compote	250 g	800 W	3-4	2-3	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 19 2011-06-03 9:50:44

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons. First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

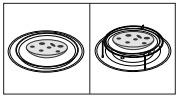
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** (♨) button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the ◇ button.

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

3. Open the oven door.
   Place the food on the crusty plate.
   Close the door.



Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** (⬭) button once or more times.

5. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons.
   (Refer to the table on the side)

6. Press the ◇ button.

Result : Cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The crusty plate is not dishwasher-safe.

AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

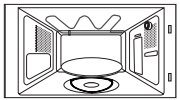
The following table presents 4 Crusty Cook Programmes. Please follow the recommended quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving size	Preheating time (min.)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Frozen Pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2. Frozen Baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4	2-3	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.
3. Frozen Quiche / Pie (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3	1-2	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.
4. Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ( )] by following the times and instructions in the chart.



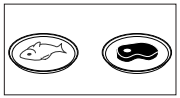
Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

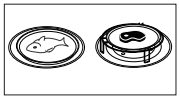
3. Place the food on the crusty plate.



Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill ( ) function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4 slices (80 g)	3 min.	600 W+ Grill	3½-4	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min.	450 W+ Grill	4-5	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.
Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min.	600 W+ Grill	5-6 8-9	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Frozen Burger	2 pieces (125 g)	3 min.	600 W+ Grill	7-7½	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 4-5 min.

ENGLISH

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Frozen Baguettes	200-250 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grill	8-9	Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen Pizza	300-400 g	5 min.	450 W + Grill	9-11	Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack.
Frozen Mini-Pizza-Snack	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grill	9-10	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.
Chilled Pizza	300-350 g	5 min.	450 W + Grill	6½-7½	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen Fish Fingers	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min.	600 W + Grill	7-8 9-10	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5pcs) or after 6 min. (10 pcs).
Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min.	600 W + Grill	5-6 7-8	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min. (250 g).

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

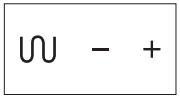
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 25.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 22 2011-06-03 9:50:45

GRILLING

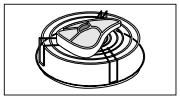
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⏦) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



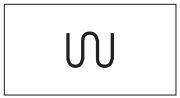
2. Press the ◈ button.

3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the ⏦ button.

Result : The follwing indications are displayed:



5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.

6. Press the ◈ button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal posit ion.

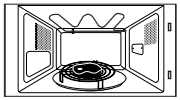
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** (⏦) button.

Result : The following indications are displayed: ⏦ (microwave and grill mode) 600 W (out power)

Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (⏦) button again until the corresponding power level is displayed.

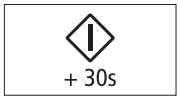
You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required. The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the ◈ button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

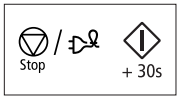
ENGLISH

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 23 2011-06-03 9:50:45

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the ⏚ and ◈ buttons at the same time.

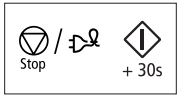


Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the ⏚ and ◈ buttons again at the same time.



Result :

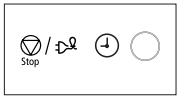
- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

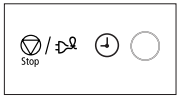
1. Press the ⏚ and 🕘 buttons at the same time.



Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the ⏚ and 🕘 buttons again at the same time.



Result : The oven can be used normally.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 24 2011-06-03 9:50:46

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaperr	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 25 2011-06-03 9:50:46

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.
Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 26 2011-06-03 9:50:46

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 27 2011-06-03 9:50:46

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 28 2011-06-03 9:50:46

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 29 2011-06-03 9:50:46

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate.
Pork steaks	250 g	7½-8½		Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½- 15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs)	6-7	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g (4 pcs)	12-13		
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4 ½ -5		
German bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10		

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 30 2011-06-03 9:50:46

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 31 2011-06-03 9:50:46

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	Mw + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW+ Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4 ½-5 ½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops/ Beef Steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 32 2011-06-03 9:50:46

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW +Grill	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (ca.200 g) 2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 33 2011-06-03 9:50:46

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 34 2011-06-03 9:50:46

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the GS89F / GS89F-SP ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	GS89F / GS89F-SP
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W/800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13.5 kg approx
Noise level	42 dBA

NOTE

GS89F_BAL_03817G-01-EN.indd 35 2011-06-03 9:50:46

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
RUSSIA	8-800-555-55-55	

Code No.: DE68-03817G-01